

# TÜRKİYE **FOOD** *and* **TRAVEL**

OCAK 2018

9 TL / KKTC 11 TL

**48 SAATTE**  
**KIŞ KENTLERİ**  
Seul, Hong Kong, Chiang Mai

## KAYAK DOSYASI

AVUSTURYA'DAN  
KANADA'YA DÜNYANIN  
EN İYİ KAYAK OKULLARI

## KIŞ TATİLİNİN KARE ASİ

ERZURUM  
BOLU  
KAYSERİ  
BURSA

## FAS'IN CESUR AROMALARI

## CRUISE 2018

YENİ VE ÇOK RENKLİ

SINIRSIZ LEZZET,  
SONSUZ YAŞAM  
OKINAWA'YA  
GURME  
SEYAHAT

**İŞTAHLI  
MÜNİH**



Arlberg

**Bolivya**

Dolomitler

**Guatemala**

Zanzibar

**Kanada**



# HAYDİ KAYAĞA

POLAT ERZURUM RESORT HOTEL'DE KAYAK SEZONU AÇILDI



**YENİLİKLERİMİZİ VE DAHA FAZLASINI  
KEŞFETMENİZ İÇİN SİZLERİ BEKLİYORUZ.**



Otelin hemen önünde yer alan  
telesiyej sistemi



Otelin yanında bulunan  
kayak odası



Yeni açılan dağ manzaralı açık  
ve kapalı alanlı kafe



Çocuklar için karda oyun parkı



Suni karlama sistemi



Aydınlatılmış pist ile gece  
kayış imkanı



**POLAT**  
ERZURUM RESORT HOTEL

[www.polaterzurumresorthotel.com](http://www.polaterzurumresorthotel.com) T: +90 442 232 0010



# Editör mektubu



## Sahibi

MC Basım Yayın Reklam Hizmetleri  
Tic. Ltd. Şti. adına;

**Genel Müdür** Cenk Doğusal - cand@mcyayincilik.com

## Yayın Koordinatörü

Mehmet Tel - mehmet.tel@foodandtravel.com.tr

## Genel Yayın Yönetmeni

Ebru Erke - ebru.erke@foodandtravel.com.tr

## Yazı İşleri Müdürü

Zeynep Yosun Akverdi - yosun.akverdi@foodandtravel.com.tr

## Görsel Yönetmen

Çetin Akdeniz - cetin.akdeniz@mcyayincilik.com

## Gezi Editörü

Tümay Yazıcı - tumay.yazici@foodandtravel.com.tr

## Yemek Editörü

Gaye Şahin - gaye.sahin@foodandtravel.com.tr

## Danışma Kurulu

Adnan Şahin, Ayfer Yavi, Başaran Ulusoy,  
Coşkun Aral, Erol Kaynar, Fikret Atalay,  
Hülya Aslantaş, Serhat Gürpınar

## Katkıda Bulunanlar

Biray Anıl Birer, Hamdi Kurt,  
Nilüfer İleri, Özgür Ölçer,  
Ece Aktürk

## Sorumlu Müdür

Cenk Doğusal

## Reklam Koordinatörleri

Şenay Kavak - senay@mcyayincilik.com

Petek Öztürk - petek@mcyayincilik.com

## Rezervasyon

0212 245 00 40 - info@foodandtravel.com.tr

## Yönetim Yeri:

MC BASIM YAYIN HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ.  
**Yazışma Adresi:** Katip Mustafa Çelebi Mahallesi  
Abdullah Sokak No: 4 Kat: 4  
Beyoğlu – İstanbul Tel: 0212 245 00 40  
**Basımcı:** Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.  
**Basıldığı Yer:** Akpınar Mah.  
Hasan Basri Cad. No: 4 34885  
Sancaktepe – İstanbul Tel: 0216 585 90 00  
**Dağıtım:** Turkuvaz Dağıtım Pazarlama A.Ş.

FOOD and TRAVEL dergisinin isim hakkı  
Turnstart Limited'e aittir. The Business Centre,  
Suite 51, Ingate Place, London SW8 3NS UK  
Tüm hakları saklıdır.  
FOOD and TRAVEL dergisi Turnstart Limited  
ile yapılan lisans sözleşmesi uyarınca lisans alan  
MC BASIM YAYIN HİZMETLERİ  
TİC. LTD. ŞTİ. tarafından yayınlanmaktadır.  
Yazılı izin olmaksızın hiçbir şekilde  
yazı ve fotoğraflardan alıntı yapılamaz.  
Basılan ilanların sorumluluğu ilan sahiplerine aittir.

## BU DERGİ BASIN MESLEK İLKELERİNE UYMAI TAAHHÜT EDER.

Bu derginin Türkçe yayın hakları  
MC BASIM YAYIN HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ.'ye aittir.

Michelin yıldızı eski işlitsini kaybediyor olabilir mi? 2003'te üç yıldızını kaybeden şef Bernard Loiseau'nun intiharından sonra 2016'da yine aynı sonu paylaşan Benoît Violier'in ölümü gastronomi dünyasını derinden etkiledi. Herkes yıldızların şefler üstünde yarattığı baskının derinliğini konuştu.

Bu iki Fransız şefin hazin öyküsü, baskıya başkaldırıp yıldızlarını tek tek bırakan şeflere çevirdi tüm gözleri. Şef Olivier Douet 2011 yılında Nice'teki Le Lisita'nın yıldızlarını iade etti. 2015'te Parisli şef Alain Senderson üç yıldızlı restoranı Lucas Carton yıldızları bıraktığında *New York Times*'a "Yıldızlar ve pırıltılar olmadan da gerçek ve çok iyi yemek yapıp makul fiyatlara satmak istiyorum" açıklamasını yaptı.

Yıldızını terk etme cesaretini gösterenler arasında bir de Türk olduğunu biliyor muydunuz? Ali Güngörmüş yıllardır Almanya'nın en başarılı ve sevilen şefleri arasında. 2005'te batmak üzere olan Hamburg'daki La Canard'a ortak olup bir yıl sonra Michelin yıldızını alan Ali şef, on yılın ardından radikal bir kararla hem Michelin'li lokantayı hem de Hamburg'u terk edip mesleğe ilk başladığı Münih'e döndü. Üç yıl önce açtığı restoranı Pageou şu anda şehrin en çok iş yapan mekânı. Ali şefin hikâyesi ve yaşadığı şehirden keyif notları Münih sayfalarımızda.

Ocak, şubat, mart aylarında ziyaretçi trafiği artan kayak şehirlerindeki lezzet durakları, önemli kayak okullarını derlediğimiz dosyamız, Japonya'nın sağlık ve lezzet fışkıran adası Okinawa ilerleyen sayfalarımızda...

Hayatınızın her daim yeni keşiflerle lezzetlenmesi dileğiyle...

**Ebru Erke**

Genel Yayın Yönetmeni



## KONRAD BARTELSKI

İngiltere'nin en başarılı kayak yarışçılarından biri olan Bartelski, 50 yılın üzerindeki kayak deneyiminin ardından bugün hâlâ dağlarda olmanın heyecanını ilk günkü gibi yaşadığını dile getiriyor. Eski Alp disiplini yarışçısı, kayağa yeni başlayacak *Food and Travel* okurları için pistteki ilk adımlarını özel kılacak dünyanın dört bir yanındaki en iyi kayak merkezlerini yazdı. En iyi kayak hocalarından bölgedeki gurme duraklara, ihtiyacınız olabilecek tüm detayları eklemeyi de unutmadı.



## MICHAEL RAFFAEL

*Food and Travel* İngiltere'nin en eski yazarlarından biri olan Michael Raffael, derginin gurme seyahat makaleleri için dünyanın dört bir yanına seyahat etti. Bol ödüllü yemek yazarı ve şef Raffael'in rehberliğinde bugüne kadar Dominik Cumhuriyeti'nin kakao plantasyonlarından San Sebastián'ın Michelin yıldızlı restoranlarına, mutfak kültürünü dair pek çok keşiflerde bulunduk. Bu ay, dünyanın en uzun yaşayan halkının, yani Okinawa'lının beslenme ve hayat felsefelerini bize anlattı.



katkıda bulunanlar



**SeturSelect** [ Roma'nın Via Cupra sokağında,

doğma büyüme Romalı olan Alessandro Ricci'nin

küçük ama sıcak dondurmacısında el yapımı

dondurmaları yiyip,

bir yandan da kendisinin

ünlü İtalyan yönetmenle

olan anılarını dinlerken,

sizin soru soran gözlerinizi

görüp, tezgahın

altından gençliğinde onunla beraber çektiği

fotoğraflarını çıkarıp göstermesinin deneyimi. ]



[ Bizimle istediğiniz şehre, dilediğiniz zaman gidersiniz.

Seyahatinizi kendi isteklerinize göre, özel bir şekilde  
tasarlarsınız.

Deneyimli seyahat danışmanlarıyla dünyanın neresinde  
olursanız olun, SeturSelect güvencesini her zaman  
yanınızda hissedersiniz.

50 yılı aşkın Setur kalitesiyle benzersiz anılara sahip olursunuz. ]



## Kapaktakiler



- 24 Cruise 2018
- 28 Münih
- 34 Fas'ın cesur aromaları
- 40 Okinawa
- 56 Kayak dosyası
- 71 48 saatte Chiang Mai, Hong Kong, Seul

### ANTRE

- 12 **Antre** 2009'dan bu yana Güney Amerika'da yapılan dünyanın en ünlü ralli organizasyonu Dakar Rallisi 40'inci yaşını kutluyor
- 14 **Gezi haberleri** 6 durakta Antigua, Tayvan'da kaplıca sefası, Kanada'da kızak köpekleriyle gezin, Dolomitler'e Michelin yıldızı ışıltısı, kayak keyfini ev sıcaklığında yaşayın
- 18 **Oteller** Maldivler, Meksika, Vietnam ve ABD'nin Kaliforniya eyaletinde şıklığıyla dikkat çeken yeni oteller
- 19 **Haber** İstanbul'un yeni keşiflerden 10 Karaköy'ün genç şefi Kaan Anı, 2018 için hazırladığı yeni menüyü anlatıyor
- 20 **Yemek haberleri** Şenköy'den Memecik zeytini yağı, renkli ve keyifli yeni denemeler: pancar latte ve narlı limonata, soğuk kış gecelerine geleneksel alternatif kaynar, mutfakta siyah tutkusu
- 22 **Restoran haberleri** İstanbul'da Maslak, Caddebostan, Ortaköy ve Ataşehir'de açılan en yeni mekânlar
- 23 **Restoranlar** İstanbul'un denizle buluşturan, denizin lezzetini sofranıza koyan en özel restoranlarından Sardunya ve Avrupa'dan üç keyifli adres radarımızda
- 24 **Mercek altında** Cruise dünyasının en iddialı şirketleri, yeni gemilerini okyanuslarda ve nehirlerde yüzdürmek için gün sayıyor

### YEMEK

- 34 **Dünya mutfakları** Fas'ın cesur aromaları, çarşı sokaklarında cızırdayan tezgâh yemeklerinden yüksek Atlas Dağları'nın mütevazı tariflerine, büyüleyici lezzetlere ilham kaynağı oluyor

### GURME SEYAHAT

- 40 **Baş baş** Dünyanın en uzun yaşayan halkı Okinawa'lılar, Japonya'nın doğa harikası Okinawa adasında gelişmiş bir yemek kültürüne ve eşsiz bir yaşam felsefesine sahip

### KAYAK DOSYASI

- 56 **Soğuk iştah açar!** Uludağ, Kartalkaya, Erciyes ve Palandöken'de kayak ve snowboard'la ter döküp bol bol kalori yakacaklara civarda bulabilecekleri esaslı lezzet durakları







Innovation  
that excites

# NISSAN NAVARA İLE ÖNE GEÇ



f t i y /NissanTurkiye

www.nissan.com.tr | NISSAN GÜLÜMSEME HATTI 0216 651 84 20

#önegeç

Navara'nın ortalama CO<sub>2</sub> emisyon değeri 169-183 gr/km ve şehir dışı yakıt tüketimi 6-6,1 lt/100 km arasında versiyonlarına göre değişmektedir. Yakıt tüketimleri 2004/3/EC'ye göre belirlenmiştir. Detaylı bilgi için [www.nissan.com.tr](http://www.nissan.com.tr) adresini ziyaret ediniz.





66

- 66 Şampiyondan kayak dersi** Eski Alp disiplini yarışçısı Konrad Bartelski Food and Travel okurları için pistteki ilk adımlarınızı özel kılacak kayak merkezlerini seçti

## SEYAHAT

- 28 Haftasonu** Dünyaca ünlü müzeleri, ihtişamlı tarihî binalarıyla Almanların lezzet sırrı Münih, hafızalara Oktoberfest imajından fazlasıyla kazınmayı hak ediyor
- 71 48 saat** Chiang Mai, Hong Kong ve Seul

## ARKA SAYFA

- 78 Tarifler**
- 80 İnter** Renkli öneriler, yeni ürünler, fırsatlar
- 82 Bir bilene sorduk** İngiltere'nin kitlesel fonlama sistemiyle kurulan ilk restoran zincirinin şefi ve kurucusu Gary Usher, onu nelerin motive ettiğini anlattı



28



71



71

# TARİF DEFTERİ

SAYFA 78'DEN

- 78** Mrouzia
- 78** Marakeş usulü kuzu tajin
- 78** D'jaj m'hamer
- 79** M'hamer royal kuzu
- 79** Harissa havuç
- 79** Köy biberli salata
- 79** Berber fritтата
- 79** Tezgâh usulü noodle ve dana yanak



# Hayatınızı uzaktan kolaylaştıran teknoloji: Home Connect.



**BOSCH**

Yaşam için teknoloji

Akıllı telefon veya tabletinizden Home Connect zellikli bulaşık ve çamaşır makinenizi kontrol ederek evinize gelmeden bulaşık ve çamaşırlarınızı yıkayabilir; eve geldiğinizde yemeğinizin hazır olması için fırınınızı uzaktan çalıştırabilirsiniz.

**[www.bosch-home.com.tr](http://www.bosch-home.com.tr)**





Hayallerinize ışık tutsun diye 2017'de en çok seyahat edilen şehirleri sizin için derledik! Bu yıl da yepyeni ülkeler görün, yeni deneyimler edinin, daha sık gülün ve hayallerinizi gerçeğe dönüştürün.

*"Hayat bir kitaptır ve gezip görmeyenler hep aynı sayfayı okur." St. Augustine*

**Bansko, BULGARİSTAN:** Hem çocukların hem de ailelerin bolca stres attığı kayak merkezleri için çok uzaklara gitmeye gerek yok. Muazzam manzara ile beyaz örtünün buluştuğu bu noktada kendinize kış sporlarını doyasıyla yaşamanızı sağlayacak bir kayak tatili ismarlayın!

**Phuket, TAYLAND:** Andaman Denizi'nin zümrüt sularına bakan adada doğa harikalarının yanı sıra renkli bir gece hayatı göze çarpıyor. Önce gezip görecektir, yeni bir kültürü ve bu kültüre ait mutfağı tanıyacak, ardından denizin, kumun, güneşin ve gece eğlencelerinin keyfini çıkaracaksınız.

**Beyrut, LÜBNAN:** Hafta sonu için planınız yoksa, rotanız belli. Dünyanın en eski yerleşim yerlerinden biri olan Beyrut'un tarihçesi, yazının icadından önceki dönemlere dek gidiyor. Gizemli, egzotik ve tarihle dolu Beyrut, keşfedecek çok fazla şey sunuyor.

**Paris, FRANSA:** Paris her zaman iyi fikir! Elinizde kruvasan ve kahve, fonda Edith Piaf ve hafif bir rüzgar eşliğinde ağaçların yeşermesine tanık olacak, baharın getirdiği yumuşacık havada Paris'in romantizm saçan sokaklarında kilometrelerce yürüyeceksiniz.

**Havana, KÜBA:** Küba'yı Ernest Hemingway anlatsın biz dinleyelim. "Küba, kuru esen rüzgar, güneşli bir gökyüzü, bahkçılarla dostluk, yemyeşil ağaçlar, yeniden keşfedilen çocukluk, Golf Stream'in sıcak ve bereketli suları, yani yeryüzünde son kalan vahşi topraklardan biri." Hemingway

**Thassos, YUNANİSTAN:** Yeşille mavinin kusursuz bütünleşmesinden oluşan bir cennet. Beyaz kumu ve turkuaz deniziyle tropik ada tadındaki Thassos, deniz tatili listenize mutlaka almanız gereken yakın seçeneklerden biridir.

**Bali, ENDONEZYA:** Sanskrit dilinde "huzur ve barış" anlamına gelen Bali, her yıl doğum günü kutlanan tapınakları, meditasyonu ve doğasıyla adının hakkını veriyor. Volkanik bir ada olan Bali, biyolojik açıdan dünyanın en zengin bölgelerinden olan Mercan Üçgeni'nin ortasında bulunur ve fazla bilinmeyen siyah kumlu plajlarıyla sizi ilk dakikadan itibaren etkisi altına alır.

**Berlin, ALMANYA:** Yaratıcı, dinamik ve merak uyandıran Berlin'e sokak sanatının başkenti dersek yanlış olmaz. Her sokağında göz dolduran graffitileriyle bu şehir sanat severlerin kalbinde taht kuruyor!

**MALTA:** 7000 yıllık tarihiyle zengin bir mimari ve kültür birikimi sunan Malta, küçük hacmine rağmen dolu dolu bir gezi vaadinde bulunuyor. Akdeniz'in ortasında bir ada ülkesi olan Malta'da neredeyse hiç kış mevsimi yaşanmıyor ve 4 mevsim keyifle gezilebiliyor.

**Lviv, UKRAYNA:** 19. yy.'dan kalma yapılarıyla, zarafetiyle ve soğuk iklimiyle hafızalara kazınan Lviv, tadı damağınızda kalacak yerel ve özgün yemekleriyle keşif tutkunlarını içtenlikle ağırlıyor.

**Sharm El Sheikh, MISIR:** Sina dağı ile Kızıldeniz arasında bir cennet olan Sharm El Sheikh, denizaltındaki büyüleyici florası ile dünyanın en ünlü dalış merkezlerinden biridir. Hem de sadece 3 saat uçuş mesafesi uzaklığında...

**Prag, ÇEK CUMHURİYETİ:** "Prag sizi asla bırakmaz. Bu tatlı küçük ananın çok güçlü pençeleri vardır" Franz Kafka'nın şehri keşfetmeye hazır mısınız? Ortaçağdan kalma yüksek tavanlı cafeleri, daracık sokakları ve bakmaya doyamayacağınız heybetli kaleleri ile bu muhteşem şehri bir de beyazlar içinde görün!



Paris, Fransa



Phuket, Tayland



Prag, Çek Cumhuriyeti



Beyrut, Lübnan



Havana, Küba



Thassos, Yunanistan



Bali, Endonezya



Sharm El Sheikh, Mısır



Lviv, Ukrayna



Bansko, Bulgaristan















Malta



Berlin, Almanya



<b>OCAK</b>		Bansko, BULGARİSTAN
Phuket, TAYLAND		<b>ŞUBAT</b>
<b>MART</b>		Beyrut, LÜBNAN
Paris, FRANSA		<b>NİSAN</b>
<b>MAYIS</b>		Havana, KÜBA
Thassos, YUNANİSTAN		<b>HAZİRAN</b>
<b>TEMMUZ</b>		Bali, ENDONEZYA
Berlin, ALMANYA		<b>AĞUSTOS</b>
<b>EYLÜL</b>		MALTA
Lviv, UKRAYNA		<b>EKİM</b>
<b>KASIM</b>		Sharm El Sheikh, MISIR
Prag, ÇEK CUMHURİYETİ		<b>ARALIK</b>



# Antre

Yeme içme ve seyahat dünyasından haberler, öneriler, fırsatlar...



## DAKAR'IN GÜNEY AMERİKA MACERASI

Dünyanın en ünlü ralli organizasyonu olan Dakar Rallisi bu yıl 40'inci yaşını kutluyor. İlk olarak 1978 yılında Paris-Dakar ismiyle düzenlenen ve Paris'ten Senegal'in Dakar kentine uzanan ralli, Moritanya'daki siyasi istikrarsızlık ve güvenlik problemleri nedeniyle 2009'dan bu yana Güney Amerika'da yapılıyor. Amatör ve profesyonel sürücülerin dayanıklılık, yetenek, tutku, teknik bilgi ve zorlu coğrafyalara uyum gibi pek çok özelliğini test etme şansı tanıyan ralli, dünyanın en tehlikeli motor sporları müsabakalarından biri olarak biliniyor (bugüne kadar 56 kişi yarış sırasında hayatını kaybetti) ve her yıl milyonlarca kişiyi ekranlara kilitliyor.

Motosiklet, araba, arazi aracı ve kamyon olmak üzere dört kategoride düzenlenen Dakar Rallisi'ni 2009'dan bu yana ağırlayan Güney Amerika'nın zorlu ve değişken coğrafyası, yarışmanın karakteri için

biçilmiş kaftan. Bu yıl Dakar Rallisi 6 Ocak'ta Peru'nun başkenti Lima'da başlayacak. Yarışmacılar Pisco çölünde, San Juan de Marcona ve Arequipa'da kıyıya mücadele ettikten sonra Bolivya'ya geçecek. Dünyanın en heyecan verici coğrafyalarından biri olan Bolivya'da, güneşin yakıcı sıcaklığı eşliğinde ünlü tuz gölü Salar de Uyuni'de (fotoğrafta) gerçekdışı bir coğrafyayı geçecek araçlar fotoğraf tutkunlarına unutulmaz kareler bağışlayacak. Yarışmacılar, Mars coğrafyasını andıran Tupiza'da yarıştıktan sonra Arjantin etabına 16 Ocak'ta başlayacak ve sonraki beş günde Arjantin'in her biri birbirinden özel Salta, Belen, Fiambala, San Juan kentlerinde hünelerini sergileyecek. 2018 Dakar Rallisi'ne katılan araçlar, toplam 13 etabı tamamladıktan sonra finish çizgisini 20 Ocak'ta Arjantin'in Cordoba kentinde geçecek. [dakar.com](http://dakar.com)





# mastiha & fig

Precious products of the Aegean



## Değerli ve Eşsiz Ürünler

Sakız ve Eğriboz adalarından üç kooperatif birliği olan Sakız Mastikası Yetiştiricileri Birliği, Kimi ve Mediterra S.A. Tarım Kooperatifleri ünlü ve nadide ürünlerinin reklamını yapmak amacıyla güçlerini, enerjilerini ve dinamiklerini birleştirdi:

Sakız Mastikası ve Kimi İncileri.

Üreticilerinin gösterdiği sevgi ve özenin yanı sıra kalite ve lezzet ile de kombinlenip geleneksel olarak üretilen ürünler.



AVRUPA BİRLİĞİ VE YUNANISTAN  
TARAFINDAN FINANSE EDİLEN KAMPANYA



[www.mastiha-fig.eu](http://www.mastiha-fig.eu)





## TAYVAN'DA KAPLICA SEFASI

Tayvan, Asya'nın yeni yıldızlarından; her geçen yıl daha çok turistin radarına takılıyor. Sadece başkent Taipei değil, Tayvan kültürünün vazgeçilmez parçası kaplıcalar da keşif merakı uyandırmada iyi iş çıkıyor, üstelik tazelenme vadediyor. Ülkede birçok kaplıca bulunuyor. Zhentou Dağı'nın kıyısında yer alan Guanziling Kaplıcası'nın, ilk kez görene mutlaka ikincinin hayalini kurduran bir büyüğü var. Su, yeraltı kaya tabakalarının bolluğundan ötürü koyu gri tonlarında ve mineral açısından çok zengin; cildi yumuşattığı ve parlattığı söyleniyor. Taipei'nin hareketli ortamından uzak kalmak istemeyenler için, hem lokaller hem ziyaretçiler arasında popüler Beitou bölgesi, kent merkezinin 20 dakika kuzeyinde yer alıyor. Yangmingshan Milli Parkı'nın içinde yer alan, Tayvan'ın kuzey ucundaki kaplıca bölgesi şelalelere, çim kaplı arazilere ve yanardağlara ev sahipliği yapıyor. Burası, kaplıca açısından Tayvan'ın en zengin yeri. Lisong Kaplıcası'na ulaşmak birazcık çaba istiyor. Ama emin olun, yolun sonunda zahmete değermiş diyeceksiniz. Derelerin zikzak yaptığı, yabani orkidelerin bittiği bir vadede yer alan kaplıcalara ulaşmak için size yerel rehberler eşlik ediyor. Vardığınızda yeşile dönmüş sarp kayalıktan düşen kaplıca şelalesinde yıkanacaksınız. Green Island'daki Chaoji Kaplıcası ise dünyadaki sayılı tuzlu su kaplıcalarından biri. Tayvan'ın resmi turizm web sitesinde Taipei ve kaplıcalar başta olmak üzere ülkeye yapacağınız seyahati planlarken işinize yarayacak, görülecek yerlerden yapılacak aktivitelere ve mekân önerilerine birçok pratik bilgi bulabilirsiniz. [eng.taiwan.net.tw](http://eng.taiwan.net.tw)

# Gezihaberleri

HAZIRLAYAN: TUMAY YAZICI

## SÜRÜNÜN BAŞINA GEÇİN

2018'in kışında yapılacaklar listesinde köpek kışağı ya da kar arabası kullanmak olanlar, bu ikisi için göz alıcı manzaraları ve harika pistleriyle Kanada'daki Algonquin Milli Parkı'ndan daha iyisi az bulunur. Frontier Canada'nın tatil paketi, kendi başınıza yol almadan önce size kışağı bağlamayı ve sürüyü idare etmeyi öğreten dersleri de içeriyor. Ontario Federasyon kar arabası pistleri, park sınırının batısında yer alıyor ve göller ve bozulmamış kardan geçen güzel rotalar sunuyor. [frontier-canada.co.uk](http://frontier-canada.co.uk)



## YILDIZLI PİST

Norbert Niederkofler, Dolomitler'deki Restaurant St Hubertus'ta üçüncü Michelin yıldızıyla ödüllendirildi. Bölge kayak açısından zaten dünyanın en ünlülerinden. Alta Badia'daki San Cassiano'nun mutfağından gelen şefin restoranı, daha önce Food and Travel tarafından Yılın Oteli seçilen Rosa Alpina'da yer alıyor. Otel, önünüzdeki kar tatili için harika bir 'üs' olabilir. St Hubertus'ta set menü, yaklaşık 663 TL'den başlıyor. [rosalpina.it](http://rosalpina.it)







LEVENT | TAKSİM | TAKSİM SQUARE | YALIKAVAK



ACE RESTAURANT & LOUNGE

AVANTGARDE  
CATERING



AVANTGARDE  
COLLECTION

[avantgardecollection.com](http://avantgardecollection.com)





## KAYAK TATİLİNİ EVDE GEÇİRİN

Sömestr tatili kapıda. Çocuklarla ya da arkadaş grubuyla çıkacağınız kayak tatilini daha konforlu, daha ekonomik kılmak için evinizi, bir şaleyle takas edin. 150 ülkeden 65 bin üyeye sahip homeexchange.com'da şu an Amerika'da Aspen, Sun Valley, Avrupa'da Megeve, Courchevel, Grenoble, St Moritz gibi ünlü kayak merkezlerinde 6 binden fazla dağ evi bulunuyor ve genelde ev değiş-tokuşuna kayak takımları, kar ayakkabıları, snowboard gibi malzemeler de dahil ediliyor. Türkiye'deki sömestr tatilinde çoğu şale takas için müsait oluyor. 1992'de kurulan site, Kate Winslet ve Cameron Diaz'ın başrolünde oynadığı *The Holiday* filminde de geçiyordu.

## KAYBETMEYE SON



Sürekli anahtarlarınızı mı kaybediyorsunuz? Tile adlı yeni ürün, anahtarlardan çantaya ve bisiklet kaskına, her şeye takılıyor ve akıllı telefonunuza bağlı Bluetooth'u kullanarak takılı olduğu nesneyi takip ediyor. Telefonunuzu mu kaybettiniz? Tile'a basın ve telefonunuz, sessizde olsa bile çalsın. Tanesi 20 \$'dan başlıyor. [thetileapp.com](http://thetileapp.com)

## KARBON HESABI

Bu ay size önerdiğimiz destinasyonlara İstanbul'dan uçakla gidiş-dönüşün atmosfere ne kadar karbondioksit saldıgına dikkat edin.

Destinasyon	Karbon emisyonu	Telifisi
Okinawa	1.77 ton	3 ağaç
Hong Kong	1.17 ton	3 ağaç
Seul	1.17 ton	3 ağaç

Neden olduğunuz karbon emisyonunu telafi etmek için TEMA Vakfı'nın ([tema.org.tr](http://tema.org.tr)) projelerine destek olup ağaç dikebilirsiniz.



## 6 durakta Antigua

Guatemala kentinin kolonyal geçmişinin kalıntıları arasında heyecan verici kültürel ve mutfak manzaralarının tadını çıkarın.

Yazı: Anna Berrill

**1** UNESCO Dünya Mirası kent, üç azametli yanardağa beşiklik ediyor. Bu yanardağların görkemine tanıklık etmenin en iyi yolu, diplerine girmek... Sizi perişan etmeyecek bir yüksekliğe kadar çıkın. 2500 metrede, Pacaya Yanardağı, tırmanma açısından rahat.

**2** Eski kentin merkezinde kolonyal bir konak olan La Antigua Galería'da, bölgenin çağdaş sanat sahnesinin renkli örneklerini göreceksiniz. Hugo González Ayala ve Gustavo García Muñoz gibi altmışı aşkın Guatemalalı ve Latin Amerikalı sanatçının işi bulunuyor. [laantiguagaleria.com](http://laantiguagaleria.com)

**3** Bu kent yürümek için yaratılmış. Keşfetmenin en harika yolu, popüler El Viejo Café'den alacağınız kahveyle parke taşlı sokaklarda sallana sallana yürümek. Bir kahve çiftliği ziyaret etmek isterseniz Volcán de Agua yanardağına tırmanın. Sonra Guatemala usulü ateş üstünde kavrulup öğütülen taze kahvenin keyfini çıkarın. [elviejocafe.net](http://elviejocafe.net), [dlgcoffee.org](http://dlgcoffee.org)

**4** Antigua'daki birçok restoran, kolonyal evlerin yeşil bahçelerinde servis veriyor. Palmiyelerle çevrili, mavi muhabbet kuşlarının ötüştüğü güneş gören bir avluya tünemiş organik restoran Saberico, yerel tatlar için ideal yer. Tamale ile servis edilen haşlanmış et yemeği subanik'i deneyin. [saberico.com.gt](http://saberico.com.gt)

**5** Kentte birçok butik otel bulunuyor. B&B Mesón Panza Verde, hareketli Fifth Avenue'nün daha sakın bir tarafında yer alıyor; mutfakı çok iyi. Hotel Palacio de Doña Leonor, orijinal parçalarla süslü restore edilmiş bir konak. [panzaverde.com](http://panzaverde.com), [palaciodeleonor.com](http://palaciodeleonor.com)

**6** Rengârenk ve kaotik Nim Po't'ta Guatemalalı zanaatkarların işleri satılıyor. Maya kumaşlarından ahşap oymalara ve ülkenin dört bir yanındaki köylerden Mayalı kadınların yaptığı masa örtüleri, yemenilere, birçok yerel el işi satılıyor. [nimpotexport.com](http://nimpotexport.com)



# macro & MORE

macro▲center

MACROCENTER'DA  
NELER OLUYOR?  
BİZİ TAKİP EDİN!  
#kutlamayadeğer



**TWITTER**  
/macrocenterTR



**INSTAGRAM**  
/macrocenterTR



**FACEBOOK**  
/macrocenterTR



**PINTEREST**  
/macrocenterTR



macromore.com





Antre  
OTELLER



Yeni açılanlar

MALDİVLER

MEKSİKA

VIETNAM

ABD



Yeni yılın ilk tatilinde rüzgârda salınan palmyelerin gölgesinin düştüğü beyaz bir kumsalda güneşlenip, mavinin her tonunu taşıyan ılık bir denizde yüzemeye ne dersiniz? Cevabınız evetse sizi, Maldivler'deki şatafattan uzak lüks resort **Fushifaru**'ya alalım. Malé'den deniz uçağıyla 35 dakika uzaklıkta, Lhaviyani atolünün kuzeydoğu ucunda turkuaz bir lagünle iki kanal arasına sinsice sokulmuş aydınlık ve havadar 49 villayla hedonist bir ada manzarası bekliyor. Üç villa kategorisi var: ikisi hemen plajda, diğeri de suyun üstünde. Tasarım tam kararında klasik ada dokunuşlarının katıldığı çağdaş bir çizgiye sahip. Plaj villalarının dışarıda jakuzileri, gölgeli verandaları ve tembellik için hamakları var. Konumu, aktif seyahat meraklıları için bir cennet. Yakında dünyaca ünlü üç dalış noktası bulunuyor, ayrıca kitesurfing gibi su sporları da yapılıyor. Bolca hareket ettikten sonra şarj olmak için öğle yemeğinde piknik tarzı lezzetlerin keyfini çıkarın. Tropikal cennette daha 'yavaş' günler geçirmek isteyenler, iskeledeki yoga derslerine katıldıktan sonra yemyeşil bitki örtüsüyle çevrili Heylhi Spa'da masaj yaptırabilir. Çoğu villanın kendine ait havuzu var, ama siz yine de ötede okyanusta oynayan yunusları görebileceğiniz denize sıfır havuza uğramayı ihmal etmeyin. Güneş batarken havuz başında kokteylinizi yudumlayın. Ardından, Hint Okyanusu'nun cömertliğinden faydalanan üç restorandan birinde akşam yemeğinizi yiyin. [fushifaru.com](http://fushifaru.com)

Üstte soldan saat yönünde: JW Marriott'un odası, deniz kabuğu şekilli havuzu ve kolonyal ile art deco karışımı tasarımı; Alila Ventana Big Sur'un farklı kategorilerdeki odaları; Hotel Esencia; Fushifaru'nun villası, iskelesinde yemek keyfi.

Cangıl kaplı Vietnam adası Phu Quoc'un bunaltıcı sıcaklığında sabah uyandığınızda yanıtlamanız gereken en zor soru, "Tayland Körfezi'nin ılık suyuna mı atlamalıyım yoksa deniz kabuğu şekilli retro havuzda mı serinlemeliyim" olacak. Cevabınız hangisi olursa olsun, **JW Marriott Phu Quoc Emerald Bay**'den ([marriott.co.uk](http://marriott.co.uk)) memnun kalacaksınız. Markanın alışıldık ağır havasından farklı olarak otelin tasarımında Karayipler'in kolonyal tarzı ile Miami'nin ilginç art deco dokunuşları buluşuyor. 244 oda ve villanın çoğunda körfez manzarası var: Her biri yüksek tavanlı, parke zeminli ve hoş tonlarda dekore edilmiş. İdeal bir otomobil yolculuğu durağı olan **Alila Ventana Big Sur** ([alilahotels.com](http://alilahotels.com)), yabani şıklıktaki son nokta. Kaliforniya'nın engebeli sahilinde, çayırık ve sekoya ormanından oluşan 65 hektarlık arazinin ortasındaki otel bir zamanlar münzevi Hollywood yıldızlarının sığınağıymış. Alila grubu, 59 odalı oteli, sadece yetişkinlere açık modern bir yere dönüştürmede iyi iş çıkarmış. Meksika'nın Yucatán Yarımadası'ndaki butik **Hotel Esencia** ([hotelesencia.com](http://hotelesencia.com)) 11 şık yeni süitini gün yüzüne çıkardı. Süitlerin altısı, Xpu Ha plajında kumun üstünde yer alıyor, kalanlar ise zarif bahçelere kurulmuş. Bina aslında bir İtalyan düşesi için inşa edilmiş. Otelin tasarımı da binanın soylu geçmişini başarıyla yansıtıyor; bembeyaz duvarlar ve zeminler, koyu ahşap, döşemelerdeki yumuşak renkli vurgularıyla klas bir çizgi ortaya koyuyor.







Kaan Arığ, 10 Karaköy'ün bünyesindeki Kupaj Restaurant için (solda üstten saat yönünde) hurmalı kek, marine edilmiş midye ve soğan çorbası gibi Türk dokunuşlu Fransız yemeklerinden oluşan bir menü hazırlamış.

## YENİ YILA YENİ TATLAR!

Damağına düşkün herkes için yeni keşiflerin, adından hevesle bahsedilecek bir şefin, tadılacak imza lezzetlerin keyfi büyük. Sizi, 2018'e yeni bir menüyle giren 10 Karaköy'ün genç şefi Kaan Arığ ile tanıştıralım.

YAZI: GAYE ŞAHİN

**G**enç, idealist şeflere şans veren, risk alan, ortaya farklı işler koymak için çaba gösteren işletmelerin sayısı giderek artıyor, yeni yeni yüzler görmek bizi de fazlasıyla mutlu ediyor. 10 Karaköy, bölgenin genç çınarı sayılır artık. Vaktiyle iğne atsan yere düşmeyen semt, geçirdiği zorlu bir iki yılı geride bırakırken dimdik ayakta duran 10 Karaköy gibi mekânların geçiş dönemine katkısı yadsınamaz elbette. Kapısından gireni Avrupa kentlerine ışınlayan şık otel, zarif tasarımı ve özel lezzetleriyle açıldığında bu yana kendine ait bir müdavim kitlesi edinmişti zaten. 2018'le birlikte hem tasarımını tazeledi hem de genç şef Kaan Arığ'ı mutfağın başına geçirerek yepyeni bir menü sunmaya başladı.

Belki İstanbul için yeni bir isim olabilir ama Kaan Arığ, çok uzun zamandır mutfakla iç içe olan hayli tecrübeli bir isim. Kendi deyimiyle eğitimini ve mutfak tecrübesini İngiltere'de kazanmanın avantajlarını da yaşıyor. İngiliz bir anne ve Diyarbakırlı bir babanın çocuğu. Yani sıklıkla karşılaşılmayacak türden bir mutfak zenginliğinin içinde büyümüş. Küçük yaşlardan bu yana hep mutfakta olduğunu, yemek pişirip herkese tattırdığını anlatıyor. Mesleği seçmesinde annesinin de başarılı bir aşçı olmasının payı çok büyük: "İngiltere'de birçok farklı kültür bir arada olduğu için sayısız milletten şefle birlikte çalışma, onlardan öğrenme fırsatım oldu." Kaan, 17 yılını geçirdiği İngiltere'nin başarılı şeflerinden Michelin'li Nathan Outlaw'la da çalışmış. Wessex'de kraliyet ailesine yemek servis etmiş. Bol bol da seyahat etmiş: "Avrupa'da edindiğim bilgi ve tekniği Türk mutfağına olan sevgimle birleştirmek istiyorum. Uzun zamandır yurtdışındayım ama sık sık gelip gittim, buradan hiç kopmadım. Yemek konusunda çok farklı ve çeşitliyiz. Dünyada bu ka-

dar geniş yelpazesi olan bir mutfak daha yoktur. Giderek daha fazla fark ediliyoruz. Ben de yemeklerimizi tanıtmak için elimden geleni yapmak istiyorum."

Kaan Arığ, 10 Karaköy'ün gözdesi Kupaj Restaurant için Fransız mutfağına Türk dokunuşları katan bir menü hazırlamış. "Benim için yemek mutlaka doyurmalı ve keyif vermeli; asla geçiştirilmesini istemem. Bu hissim Diyarbakırlı tarafımdan kaynaklanıyor sanırım. Kupaj'ın atmosferine Fransız bir menünün yakışacağını düşündüm. Damak tadımıza uyacak lezzetleri, Fransız stilinde bir araya getirdim. Bu ilk menüm, önümüzdeki dönemlerde kendimden daha fazla şey kattığım farklı menüler de hazırlayacağım." Kupaj'da 'biberiye antepfıstıklı kuzu pizola' imza tabaklardan. Sosuna ekmek kıtırları banılan 'marine midye' ve 'sebzeli kiş' favorimiz. Karaköy'de balık kullanmamak olmaz. Somon ve karidesle yaptığı terin, balıkçılardan taze aldığı günün balığı seçeneği de her zaman cazip. Şehirde benim gibi fellik fellik soğan çorbası arayanlar, rustik sunumuyla da kendisini sevdiren çorbayı beğenecekler. Hem İngiliz hem Fransız esintili karamelize hurmalı kek ise kaçınılmaması gereken bir final.

Tramvay sesli nostaljik caddeye açılan ahşap kapıları, yüksek tavanları, loş ışıklarıyla Kupaj Restaurant, yanından geçenleri içeriye davet eden bir atmosfere sahip. Duvarlarında sanatçıların belirli aralıklarla değişen tablo ve tasarımları da sergileniyor. Tadima eşlik eden canlı müzik akşamları mekânın en büyük keyfi. Sokağa yayılan caz ritimleri gecenizi tamamlıyor. Şık barda caz dinlemek için de uğrayın!

Müeyyedzade Mah. Kemeraltı Cad. No:10; 0212 703 33 33; [morganshotelgroup.com](http://morganshotelgroup.com)





## KIYMETLİMİZ MEMECİK

Ege ve Akdeniz'in birleştiği Güney Ege yamaçlarında, Bafa Gölü manzaralı, şehirden uzak bir yerleşim yeri olan Şenköy'deki zeytinliklerinde üretim yapan Metebey Organik, yüzde 100 Milas Memecik zeytininden yağ üretiyor. Nesillerdir ağaçlarını geleneksel yöntemlerle yetiştirip toprağını doğal yollarla besleyen markanın yağları koyu yeşilimsi sarı renkte, orta-yoğun meyvemsi tatlara, turuncu, portakal, badem ve defne aromalarına sahip. Ekolojik dengeyi koruma hassasiyetleri ve organik üretime yaptıkları yatırımlar bir yana yeteri kadar adı duyulmayan Memecik zeytinini ön plana çıkarıyor olmaları da harika. Mesleği büyük büyük dedeleri Mustafa ve Şakir Mete'den devralan beşinci kuşak Ayşe Mete ve Meltem Mete sürdürüyor. Birlikte kurdukları Metebey, Şenköy Memecik zeytinyağını dünyaya tanıtmak için yola çıkmış. Sezonunda dalından toplanan ilk zeytinleri sıkıp filtrelemeden, en ham haliyle şişeleyip ertesi günü adresinize gönderiyorlar. İnternet sitelerinden sipariş verebilirsiniz. [metebey.com](http://metebey.com)



## NAR BİTMEDEN

Yeni yıla girerken bereket ve bolluk getirmesi için bol bol nar kırdıysanız taneleriyle oynamanın vaktidir. Serinlik veren güzel ve sağlıklı bir içecek hazırlayabilirsiniz mesela. 200 ml nar suyu ve 600 ml limonatayı büyük bir sürahide birleştirin. Kabuğu ile birlikte zar gibi ince dilimlenmiş bir salatalık ve 100 gr nar tanesi ekleyin. Buzdolabına alıp iyice soğutun. Servis etmeden önce 200 gr maden suyu ekleyip yeşil limon dilimleriyle süsleyin.

# Yemekhaberleri



## YENİ ARZUMUZ 'PANCAR LATTE'

İkinci nesildi üçüncü dalgaydı derken kahve aşkımız cortado'larla, matcha'larla sürüyor. İçinde kahve bulundurmayan, ama yine de uyandıran latte'ler bu senenin trendlerinden. İlk olarak Avustralya'da ortaya çıkan pancar latte, New York kafelerinden sonra, İstanbul'da görülmeye başladı. Şişkinliği alan, enerji veren ve antioksidan değerler açısından oldukça zengin olan bu yeni nesil içeceği, evde de hazırlayabilirsiniz. Bir orta boy pancar yaklaşık 30 dakika fırınlayın. Kabuğunu soyup blendere alın. 240 ml badem sütü, 1 çorba kaşığı bal, yarım çay kaşığı tarçın ve yarım çay kaşığı zencefille karıştırıp sos tenceresinde kaynatın. Süzün ve bardağa alın. 100 ml badem sütünü köpürtücüyle köpük haline getirip pancar latte'nizin üstüne ekleyebilirsiniz.

## POP UP BİZİ KANYON

Kanyon, Pop Up Restoran etkinliklerine başlıyor. Dude Table organizasyonu ile gerçekleştirilecek Pop Up konseptinde Kanyon'un sevilen üç restoranı, lezzet tutkunlarının çok sevdiği üç farklı şehir restoranına ev sahipliği yapacak. İlk tarihler 13-14 Ocak. Escale kapılarını Gaziantep'in dillerden düşmeyen Halil Usta'sını ağırlayarak açacak. Antep'e gidip Halil Usta'nın kebablarını unutamayanlar kadar, hiç tatmamış olanlar için de kaçırılmaz bir fırsat sunan menüde ayvalı cevizli lahmacun, sarımsaklı lahmacun, kuşbaşı, küşleme, simit kebabı, baharatlı küşleme, havuç dilimi gibi lezzetler var. Didem Şenol'un kurucusu olduğu Gram ise, 27-28 Şubat tarihlerinde kendine has vizyonu ve özel menüleriyle adını kısa sürede duyuran Ent Restaurant'ı misafir ediyor. Son dönemin en incelikli restoranı Ent'i Bodrum'da keşfetmediyseniz Gram Pop Up'ı kaçırmayın. Her iki restoran da Pop Up'ta sunulan tatlardan bazılarını ay boyunca servis etmeyi sürdürecektir. [dudetable.com](http://dudetable.com)





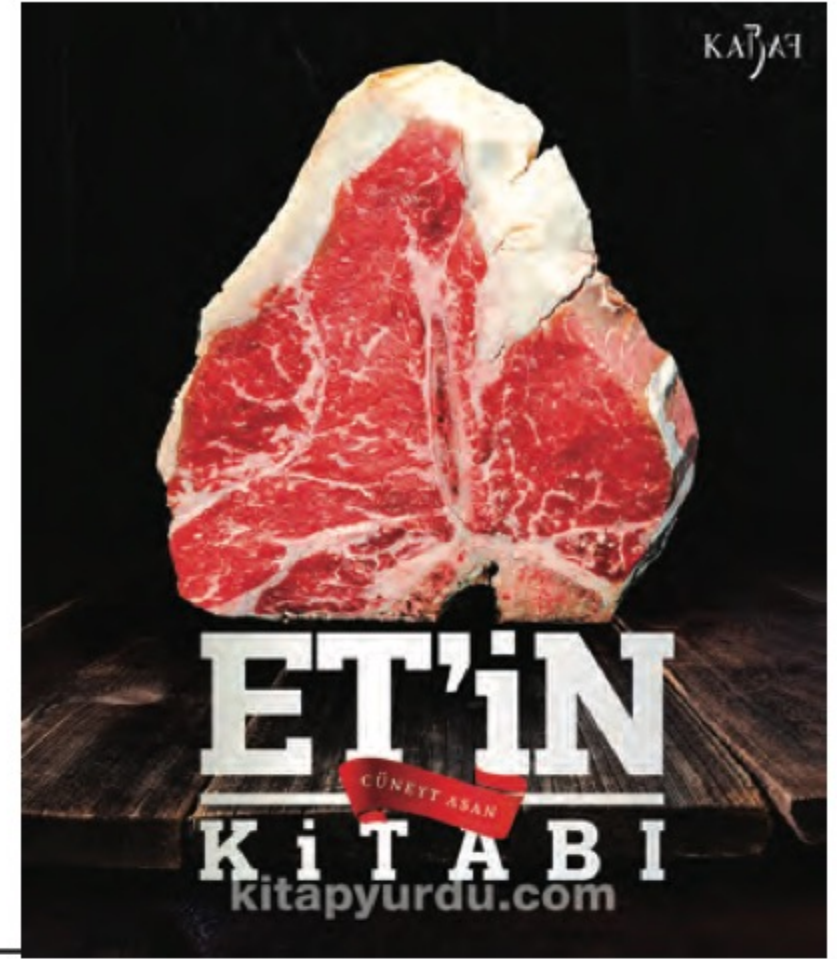


## SİYAH TUTKUSU

Geçtiğimiz yıl hemen her yemeğin rengârenk versiyonlarını görmeye alıştık. Canlı renklerin hükmü sürüyor ama gastronominin yeni gözdesi siyah. Sosyal medya, siyah külahlar ve burgerlerle dolup taşmaya başladı. Mürekkepbalıklı tabaklara alışkınız elbette ama kruavasani, dondurmayı ve latte'yi siyah görmek ayrı bir deneyim. Siyah yemeklerin sırrı aktif siyah kömür. Gıdada kullanılabilen hindistancevizi kabuğu, bambu veya odun gibi malzemelerin yakılmasından elde edilen bu kömür yenilebildiği gibi detoks malzemesi olarak da kullanılıyor. Şefleri cezbedense içerdiği topraksi aromalar.

## ETİN KİTABI ÇIKTI

Steakhouse ve et deyince aklımıza gelen pek çok ismin ustası olan Güneydin Restoranları'nın ortağı Cüneyt Asan, Et'in Kitabı'nı yazdı. Etkileyici fotoğraflar eşliğinde etin bölümlerinden pişirme tekniklerine her şeyin ince detaylarla verildiği çalışma, etseverler için birçok faydalı bilgiye sahip. Kitapta sıfırdan başlayarak dev bir zincir kuran Cüneyt Asan'ın hayat öyküsünden de bölümler var. Mesleğinde yükselmek isteyenler kaçırmasın.



## MEVSİME RENK KATAN REHBER!

17 yıldır yeme, içme ve eğlence sektörüne ışık tutan Gecce Yayın Grubu'nun, yaz ve kış olmak üzere yılda iki kez hazırladığı rehber dergilerin kış sayısı Gecce Winter Guide 2018 raflardaki yerini aldı. Kenan Erçetingöz önderliğinde bir araya gelen Gecce Gurme Kurulu tarafından hazırlanan rehberde, Türkiye ve dünyanın birçok farklı noktasından en iyi mekân, otel ve alışveriş merkezi bilgileri yer alıyor. Rehberde mekânlarla ilgili genel bilginin yanı sıra adres, iletişim ve ortalama fiyat bilgileri, menü detayları gibi ayrıntılar da unutulmamış. Güvenilir bir rehber eşliğinde en iyi kayak merkezlerinden Avrupa'nın gizli kalmış köylerine, dünyanın en pahalı restoranlarından en iyi SPA otellerine, birbirinden keyifli mekânlar keşfetmeniz için sizi bekliyor.



ambar



## KAYNAR

Kış aylarında Doğu Akdeniz taraflarına yolculuk edenler, Tarsus ve Mersinlilerin elinden düşmeyen kaynarı mutlaka tatmalı. Çeşitli baharatlar karıştırılarak hazırlanan bu şifalı içecek buz gibi havalarda içinizi ısıtmakla kalmıyor, vücuda sağlık da depoluyor. Baharatlarıyla damakta nefis aromalar bırakan kaynarın kıvamı oldukça yoğun. Anadolu'da da genelde lohusalara ve hastalara bol bol içiriliyor. Kaynar'ın içinde tarçın, zencefil, zerdeçal, karanfil, havlıcan ve yenibahar var. Tüm malzemeler adındaki gibi uzun süre kaynıyor, sonra bol dövülmüş ceviz ve şeker ekleniyor. Şeker yerine pekmez kullanarak daha sağlıklı bir hale getirebilir, baharatları zevkinize ve bulunduğunuz bölgeye göre değiştirebilirsiniz. Soğuk kış gecelerine sağlıklı alternatifler arayanlara duyurulur.





## Burger and Burrito, Maslak

Maslak yeni açılan özgün mekânları sayesinde artık sadece çalışanların değil, yolunu düşürüp gidenlerin de tercih ettiği bir lokasyon. Kurucusu Emircan Aksoy'un Meksika ve Türk mutfaklarını harmanlayarak kurguladığı Burger and Burrito'ya girdiğinizde sizi mermer ve ahşap masaların arasından yükselen bir ağaç karşıyor. Mekânda her şey taze ve günlük. Yiyeceklerin çoğu buharda pişiriliyor. Etlerin tümü 24 saat marine ediliyor. Burgerler, burrito'lar, taco ve salatalar menünün vazgeçilmezleri. Sosların her biri özel ve patentli, ekmeklerin çoğu glutensiz, tatlıların da bir kısmı şekeriz. Yani bir nevi sağlıklı Meksika mutfak, ayağınıza gelmiş. Dana kuşbaşı burrito ve Meksika fasulyesi, jalapeno biberleriyle yapılan chili con carne taco'yu mutlaka deneyin. Artan yiyecekleri barınaklara gönderdiklerini de not düşelim.

*Ahi Evran Cad. No: 118 Sanyer, İstanbul*



## ET CETERA, ORTAKÖY

Boğazın yeni gözdesi Et Cetera, Radisson Blu Bosphorus'un içinde hizmet vermeye başladı. İstanbul'un klasikleri arasına girmek isteyen mekân, kömür ateşinde pişirilen etleriyle iddialı. Gurme burger'lerden taze balık çeşitlerine farklı damak tadına hitap eden menü ve tadım tabakları da sunan Et Cetera'nın sıcak ve rustik bir atmosferi var. Mutfak Avrupa Aşçıları Birliği Euro Toques Türkiye Başkanı Ömer Esen'e emanet edilmiş. Et keyfini büyüleyici boğaz manzarasıyla birleştirmek isteyenlere duyurulur.

*Çırağan Cad. No:46; 0212 310 15 00; radissonblu.com/tr/hotel-istanbul*

# Restoran haberleri



## Neni Brasserie, Caddebostan

Anadolu Yakası'nın en yenisi Neni, cazseverler için ideal bir alternatif. Bağdat Caddesi'nin en hareketli sokağında açılan mekân adını 13'üncü yüzyılda yaşayan bir Mısır kraliçesinden almış. Sabah kahvaltısıyla başlayan, öğle ve akşam yemekleriyle devam eden, kahve ve bar sohbetleriyle tüm günü yaşayan mekân, Fransız esintili lokal brasserie atmosferinde. Sade ama özenli menüsünde humus meze, lor dolgulu patlıcan, güveçte feta, balıkçı güveci, bonfile madalyon, çıtır ördek menüden birkaç örnek. Tatlılarda ise pavlova öne çıkıyor. Neni Brasserie'nin menüsü kadar iddialı ahşap ağırlıklı dekorasyonu gayet keyifli.

*Haldun Taner Sok. No: 7/1; 0216 407 10 43*



## PASSAGE 163, ATAŞEHİR

Kanyon'da kısa sürede sevilen Passage 178, adını yine kapı numarasından alan yeni şubelerini Hilltown AVM'de açtı. Küçükyalı'daki Hilltown Avm'nin yeme-içme katında konumlanan Passage 163 sabah, öğle ve akşam yemeği buluşmaları için sade ve doyurucu lezzetler sunuyor. Menüde kök sebzelerle fırınlanmış domates çorbası, bruschetta, mühürlenmiş Girit kabağı, gurme burger, steak cafe de Paris, makarna ve risottolar var. Unsuz çikolatalı kek ve ricotta milföy tatlıseverlerin gözdeleleri.

*Siteler Yolu Cad. No: 28 D:1; 0850 207 5767*



Soldan sağa: SkyKitchen Berlin; Le Pressoir'da beef wellington; Sardunya'nın isli tekir ve pancar carpaccio'su; Şef José Pizarro Londra'daki mutfağında. Alta: Sardunya'da kış sebzeli fener balığı.



## Antre NEREDE NE YENİR



İstanbul'un denizle buluşturan, denizin lezzetini sofranıza koyan en özel restoranlarından Sardunya ve Avrupa'dan üç keyifli adres radarımızda.

Yazı: Stefanie Will (SkyKitchen, Le Pressoir d'Argent), Imogen Lepere (Pizarro Bermondsey), Gaye Şahin (Sardunya)



### Sardunya Karaköy Yalı Restaurant, Karaköy, İstanbul

İstanbul'un denizle buluşturan en güzel restoranlarından Sardunya, dile kolay kırk yılı aşkın bir süredir aynı noktada hizmet veriyor. Yere inen cam pencereleriyle muhteşem bir Boğaz manzarası sunan restoran, özellikle deniz mahsulleri ve şefin yorumladığı özgün ve lezzetli mezeleriyle çok seviliyor. Yetenekli şef Çiğdem Alagök'ün yeni yıllar birlikte yeni yorumlar bekleyen misafirlerine güzel sürprizleri var: Kış sezonu için hazırladığı imza tabaklar arasında tahinli siyah zeytin soslu patlıcan, kırmızı pancar carpaccio gibi başlangıçlar; kışnişli tekir balığı, ara sıcak olarak servis edilen yerelmasıyla tatlandırılmış kalamar risotto ve ana yemekte kış sebzeleriyle uzun uzun fırında pişen fener balığı var. İstanbul Boğazı'nın tadını şehrin tarihiyle iç içe bir atmosferde çıkarmak isteyenler Sardunya'ya mutlaka uğramalı. Mekânda pazar sabahları 10.00-14.00 saatleri arasında kahvaltı servisi de var. *Meclis-i Mebusan Cad. No: 22 Salıpazarı; 0212 249 10 92; sardunyakarakoyyalı.com*

## Üçleme: Avrupa'da turu

### SkyKitchen, Berlin

Başkenti Vienna House Andel's'in 13'üncü katından izleyen restoran, şehrin en genç Michelin yıldızlı şefi Alexander Koppe'nin klasik Avrupa tatlarına getirdiği ultra modern yorumlarla dolu bir menüye sahip. Şefin sırrı, lokal malzemelerle lezzet artırdığı tabaklarında uluslararası tatlara, lezzetlere yer açması. Koppe'nin 11 tabaklı tadım menüsünde aloe veralı deniz tarağı, salatalık ve nori, siyah turp ve erikle gelen havayla yumuşamış biftek göz alıyor. Tatlıda ise Alman klasiği elmali turta modern notalara basan çok özel bir yerel lezzet. Yemek sonrası üst kattaki teras bara çıkmak geceyi sonlandırmanın en güzel yolu. 0049 30 453 053 2620; skykitchen.berlin

### Le Pressoir d'Argent Bordeaux

InterContinental'ın giriş katında, şehrin büyüleyen opera binasının karşısındaki kapıdan girince, Gordon Ramsay'ın bistro havasında sunduğu birinci sınıf öğle ve akşam yemeklerine ulaşabilirsiniz. Bir üst katta ise sizi iki Michelinli Le Pressoir d'Argent'ta Ramsay'ın sihirli tabakları bekliyor. Yüksek tavanlar, pencereler, ağır perdeler, beyaz çiçekler, mor ve turuncu kadife koltuklarla kontrast yapıyor. Tadım menüsünde Ramsay'ın imza lezzeti istakoz var. İstiridye krema ve havayla servis edilen et tartar nefis bir başlangıç. 0033 055 730 4304; bordeaux.intercontinental.com

### Pizarro, Bermondsey, London

Şef José Pizarro'nun yemekleri, İspanya'daki aile evinin nostalgisinden ilham alıyor. Güney Londra'daki mekân adını da büyükbabasının Talaván'daki barından almış. Zarif ve gösterişli servisi 'burası Londra' diyor ama atmosferin enerjisi, Cáceres bölgesinin Ortaçağ sokaklarında dolup taşan tapas barlardan farksız. Tutkulu İspanyol ruhu bulaşıcı. Kapıdan girer girmez "en iyi yavaş pişmiş seçenek romesco soslu kuzu kaburga mı" diye sorabiliyorsunuz. Menü'nün yıldızı *pica pica* adlı atıştırmalık; yani ispanak dolgulu beşamelli kroketler. Biber ve tutsülenmiş patlıcanda marine edilmiş sardalyalar ve dip sosla gelen çıtır karidesler de nefis. 0207 3789 455; josepizarro.com



# İLK DANS, İLK AŞK

Cruise dünyasının en iddialı şirketleri, yeni gemilerini okyanuslar ya da nehirlerde yüzdürmek için gün sayıyor.

YAZI: GARY BUCHANAN

## O K Y A N U S S E Y A H A T L E R İ



### CELEBRITY EDGE

Celebrity Edge, 3D'de tasarlanmış ilk gemi. En dikkat çekici özelliği, Magic Carpet, yani Uçan Halı'sı. Bu dünyanın ilk çıkma yüzen platformu; geminin katları arasında yükselip alçalıyor; deniz seviyesinden 13 kat yüksekliğe çıkıyor. Konforlu oturma grubu, barı, canlı müzik performanslarına ayrılmış bir alanı var. Modu, hangi katta durduğuna göre değişiyor: 14'üncü katta Magic Carpet, ana havuz bölgesinin çarpıcı bir uzantısına dönüşürken beşinci katta açık havada yemek deneyimi sunuyor. Modern bir çizgiye sahip geminin Kelly Hoppen imzalı iç mekânları, yolcuların dışarıyla bağımlı koparmıyor. Cam avlular, rooftop bahçesi ve cam duvarlı lüks kamaralar, ferahlık hissi aşıyor.

**EN İYİ ROTA** Florida'nın Fort Lauderdale limanından kalkan gemi ertesi gün Key West'e varacak. Meksika'da Costa Maya ve Cozumel'e; Grand Cayman'da George Town'a uğrayacak. 6 Ocak 2019 hareketli yedi gecelik seyahati kişi başı 1049 \$'dan başlıyor. [celebritycruises.com](http://celebritycruises.com)



### MS ROALD AMUNDSEN

Hurtigruten, Norveç'in göz kamaştırıcı sahilinde düzenlediği gemi seyahatleriyle haklı bir şöhrete sahip. Norveçli cruise şirketi artık sadece memleketinin değil, dünyanın ücra köşelerine, Şili Fiyorları, Falkland Adaları ve Antarktika'ya da gidiyor. Temmuz 2018'de suya inecek MS Roald Amundsen, Hurtigruten filosunun en yeni gemisi ve hibrit teknoloji kullanacak iki gemisinden biri. İleri teknoloji ürünü gövdesi ve verimli elektrik kullanımıyla gemi, yakıt tüketimi ve karbon emisyonunu önemli ölçüde azaltacak.

**EN İYİ ROTA** Punta Arenas'ta başlayıp sona eren yolculukta gemi Drake Geçidi'nden Antarktika'ya geçmeden önce Patagonya'ya uğrayacak, sonra vahşi yaşamı ve doğasıyla büyüleyici Falkland Adaları'na devam edecek. 25 Kasım hareketli 17 gecelik gemi seyahati kişi başı 7882 €'dan başlıyor. [hurtigruten.com](http://hurtigruten.com)



### FLYING CLIPPER

300 yolcu kapasiteli seren yelkenli Flying Clipper, 8 bin 770 tonluk bir denizcilik şii. 2018'in sonuna doğru yola çıkacak gemi, 1911 yapımı ünlü Fransız yelkenli gemisi France II'nin replikası. Haliyle içi de, uzun zamandır cruise gemilerinde görülmeyen, deniz seyahatlerinin altın dönemine selam duran bir tarza sahip. Gemide 34'ü balkonlu ve dördü owner's suite olmak üzere 150 kabin bulunuyor. Gemide iki katlı bir restoran, bir açık hava barı, bir piyano barı ve geniş bir kütüphane, ayrıca en üst güvertede üç havuz ve kıçta bir su sporları platformu bulunuyor. Narin görünümüne aldanmayın; Flying Clipper, Kuzey Kutbu ve Antarktika'nın çetin koşullarına da elverişli tasarlandı.

**EN İYİ ROTA** Seyahat programları ve fiyatlar yakında açıklanacak. [starclippers.com](http://starclippers.com)



Fotoğraflar: Scenic Luxury Cruises and Tours, Sterling Design International, Norwegen Cruise Line, Rick Diaz Photography





## SCENIC ECLIPSE

### LE LAPÉROUSE

Büyük kaşiflerin ayak izinden gitmeye ne dersiniz? Fransa'nın tek cruise şirketi Ponant, polar ekspedisyenlerinin yeni kahramanı. Şirket ekspedisyen gemileri portföyü Ponant Explorers'ı iki yeni kardeş gemiyle genişletiyor. İsimleriyle büyük Fransız denizcilerine selam duran, 184 yolcu kapasiteli Le Lapérouse ve Le Champlain, önümüzdeki aylarda filoya katılacak. Yüksek teknolojiyle donatılmış gemiler, çevreye son derece saygılılar. Fransız tasarımı kendini geminin her yerinde gösteriyor. Kabinler ve süitler zarif motiflerle bezenmiş, kömür grisi ve beyaz tonlara sahip; lounge'lar güvertelere açılıyor.

**EN İYİ ROTA** Le Lapérouse Seyşeller'de Aride'ye gitmek üzere Victoria, Mahé'den demir alıyor, sonra sürreal Vallée de Mai Doğa Rezervi için Praslin'e, ayrıca La Digue, Astove, Desroches, Poivre ve bozulmamış Alphonse lagününe gidiyor. 29 Kasım hareketli 12 gecelik gemi seyahati kişi başı 7290 €'dan başlıyor. [ponant.com](http://ponant.com)



Bu gemi, dünyanın ilk 'keşif yata'ı unvanıyla sahneye çıkıyor. GPS dinamik konumlandırma, dengeleyici paletler ve Kuzey Kutbu'ndan Antarktika'ya ve ikisi arasındaki her yere en güvenli navigasyonu sağlayan güvenlik derecesiyle neredeyse nükleer buzkırıcıları kadar donanımlı. Saha uzmanlarının detaylı sunumları ve rehberli kara turları sayesinde gemi yolcuları, gidilen destinasyonu enine boyuna keşfedebiliyor. Ağustos ayında suya inecek 228 yolcu kapasiteli gemide misafirler, hizmetçili geniş veranda süitlerinde kalıyor.

**EN İYİ ROTA** 'Ultimate Arctic' gemi seyahati, Longyearbyen'den başlıyor, Svalbard Yarımadası'nın etrafını dolaşıyor. Zodyak ve kano gezintileri, Arktik denizaltı turu yapıyor. 25 Haziran 2019 hareketli 11 gecelik gemi seyahati kişi başı 8295 £'den başlıyor. [scenic.co.uk](http://scenic.co.uk)

### NORWEGIAN BLISS

Haziran 2018'e yetiyecek, Alaska ve Karayipler için tasarlanmış 4004 yolcu kapasiteli Norwegian Bliss'te yolculara kar kaplı dağların ya da Karayip günbatımlarının etkileyici manzaralarını sunan bir seyir lounge'u ve iki katlı bir go-kart yarış pisti var. Norwegian Cruise Line, 'freestyle' yemek konseptinin öncülerinden; gemide yemek için belirli bir saat

ya da oturma düzenlemesi yok. Ama çeşit çeşit restoran seçeneği var: Etseverler için Teksas restoranı Q, Meksika restoranı Los Lobos ve Cagney's Steakhouse; Fransız mutfağına meraklılar için Le Bistro; Toskana yemekleri için La Cucina; deniz mahsulü tutkunları için Ocean Blue; dünya mutfakları servis eden Food Republic ve Japon hibachi restoranı Teppanyaki bulunuyor.

**EN İYİ ROTA** 'Alaska Highlights' gemi seyahati, Seattle'da başlayıp sona eriyor. Tracy Arm Fıyordü, Juneau Buzul Bölgesi ve Glacier Bay Milli Park'ını içeren Juneau'ya uğrayacak; sonra Skagway ve Vancouver Adası'ndaki zamansız Victoria'yı ziyaret edeceksiniz. 2 Haziran hareketli altı gecelik gemi seyahati kişi başı 1599 €'dan başlıyor. [ncl.com](http://ncl.com)



### VIKING SPIRIT

2018'de suya inecek Viking Spirit, Viking Ocean Cruises'ın beşinci yeni gemisi. İskandinav tarzı karışımıyla bu 930 yolcu kapasiteli gemiler temiz hatlara, yatıştırıcı nötr renklere ve doğal unsurlara sahip. Aynı sadelik, mutfakta da kendini gösteriyor. Kabinler, piyasa standartlarına göre geniş ve hepsi balkonlu. Viking Ocean, destinasyon odaklı seyahatlar sunuyor. Coğrafyaya, kültüre ve tarihe meraklı tecrübeli gezginlere göre tasarlanan gemi seyahatlerinde yolcular, karaya çıktıklarında otantik bir deneyim yaşıyor. Gemide casino, tema parkı ya da Broadway şovları yok. Onun yerine kar mağaralı Nordik temalı spa, panoramik manzaralı Explorers' Lounge, Aquavit teras ve iki havuz var.

**EN İYİ ROTA** Bangkok'tan başlayıp Tayland Körfezi'ni dolaşacak, Java Denizi'ne yönelmeden önce Malezya'nın Kuala Lumpur kentine ve Singapur'a uğrayacaksınız. Endonezya'nın başkenti Jakarta'da bir gece geçirip Semarang ve Surabaya'yı ziyaret edeceksiniz. Son durağınız ise Bali. 18 Kasım hareketli 12 gecelik gemi seyahati kişi başı 3999 \$'dan başlıyor. [vikingcruises.com](http://vikingcruises.com)





## PIVOINE AND LILAS

İki katlı ve 39 metre uzunluğundaki Pivoine ve Lilas, iki yeni butik mavna ya da yerel adlarıyla *péniche hôtel*'i. Fransa'daki yedi mavnalı Afloat filosunda yer alan bu otel mavnaları, sundukları geniş alan farkıyla rakiplerinin arasından sıyrılıyor: Aynı büyüklükteki başka mavnalar 24 kişi ağırlarken bunlarda sadece sekiz kişi kalabiliyor ve yolculara, yüzen bir country evi ambiyansı sunuluyor. İlkbaharda alkışları kabul edecek mavnalardan her birinde ısıtılmalı yüzme havuzlu geniş bir güverte, lounge, yemek salonu ve dört en-suite kabin bulunuyor.

**EN İYİ ROTA** Pivoine, Meaux ve Châlons- en-Champagne arasında seyahat ediyor. Lilas Krafft'tan Arzviller'e Alsas bölgesinde ilerliyor. Lilas'la Mayıs-eylül aylarında mavnanın sekiz kişi için altı gecelik kirası 64 bin 456 €'dan başlıyor. [belmond.com](http://belmond.com)



## RV AFRICAN DREAM

Safari, Swahili dilinde yolculuk ya da gezmek anlamına geliyor. Afrika'yı su üstünde gezmek için, RV African Dream kesinlikle harika bir seçenek. Sadece 16 yolcu alan yaklaşık 40 metre



uzunluğundaki gemi, Chobe ve Zambezi nehirlerinde ilerleyerek her iki yakadaki vahşi yaşama tanıklık etme fırsatı sunuyor.

**EN İYİ ROTA** Chobe ve Zambezi nehir seyahati. 6 Mart hareketli seyahat kişi başı 3713 £'den başlıyor. [croisieurope.co.uk](http://croisieurope.co.uk)



## U BY UNIWORLD

Nehir seyahatinin durgun dünyasına taze kan geliyor. Nisan ayında yola çıkacak U by Uniworld, Avrupa'nın nabzını Ren, Main, Tuna ve Sen nehirlerinde ilerleyen 120 yolcu kapasiteli bir gemiden tutmak isteyen 21-45 yaşlarındakilere hitap eden bir seçenek. A ve B olarak adlandırılan nehir gemileri, siyah dış mekânları ve şık tasarımlarıyla butik otel hissi uyandırıyor. Restoranlar ortak masalar içeriyor ve ziyaret edilen limanlardan yerel mahsullerin kullanıldığı yemekler servis ediyor. Paris, Viyana, Amsterdam ve Budapeşte gibi kentlerde bir gece konaklama da deneyimin parçası.

**EN İYİ ROTA** 23 Haziran hareketli yedi gecelik Rolling on the Rhine başlıklı gemi seyahati kişi başı 1919 \$'dan başlıyor. [ubyuniworld.com](http://ubyuniworld.com)



# İLK DANS, İLK AŞK



## VIKING RA

İlkbaharda İskandinav tarzı, Nil'in gizemli sularında kendini göstermeye başlayacak. Viking River Cruise filosunun en yeni gemisi, Mısır'ı 'yaşam kaynağı' üzerinden keşfetme fırsatı sunuyor. Mısır güneş tanrısı Ra'dan adını alan geminin temiz, zarif tasarımı geometrik Arap desenleri ve terrazzo zeminlerle harmanlanmış. Gemide üç süit kategorisi sunuluyor. Süitlerin her biri 27 metrekare

büyükte ve 20'sinde veranda bulunuyor. Arap yelkenlisi izleri taşıyan gemide iki jakuziye ek olarak bir havuz ve güneşlenme alanı bulunuyor.

**EN İYİ ROTA** 'Pharaohs & Pyramids', Kahire'de üç gece konaklamayla başlıyor. Sonra üç gece kalmak ve Asvan'a yedi gecelik gidiş-dönüş nehir seyahati için Luksor'a uçacaksınız. Ocak 2019'da kişi başı 6299 \$'dan başlıyor. [vikingcruises.com](http://vikingcruises.com)



## CRYSTAL DEBUSSY

Crystal River Cruises, herhangi bir Avrupa nehir gemisinin sunduğundan daha yüksek konuk başına mürettebat oranına sahip yeni gemisi Crystal Debussy ile Ren Nehri'nde 2018'de yeni bir dalga yaratacak. Tüm odaları balkonlu ve süit formunda olan Crystal Debussy'nin Petite Suites, River Suite Deluxe ya da iki odalı Crystal Suites'lerinde özel hizmetliler servis ediyor. Büyük boy yataklar, odaların panoramik penceresine dönük bakıyor. Çiftlikten tabağa konseptinin uygulandığı zarif restoranı Waterside, Bistro Café veya özel Vintage Room damaklarınızda özel izler bırakacak.

**EN İYİ ROTA** 16 Eylül 2018'de başlayacak 'The Legendary Rhine' turu Basel'den start alıyor. Köln'de bir gece konaklamalı 6 gecelik tur Amsterdam'da sona eriyor. 1310 €'dan başlıyor. [crystalcruises.co.uk](http://crystalcruises.co.uk)





# MÜNICH

ALMANLARIN LEZZET SIRRI







Dünyaca ünlü müzeleri, ihtişamlı tarihi binaları ve ‘Alman gastronomisinin incisi’ tanımıyla Münih, hafızalara Oktoberfest imajından fazlasıyla kazınmayı hak ediyor.

YAZI: **EBRU ERKE**

Üstte soldan sağa:  
Oktoberfest’te ızgara yapılan  
uskumrular; Sauerkraut, pretzel  
ve domuz buttan oluşan klasik bir  
Bavyera tabağı; *weisswurst* (beyaz  
sosis) bölgenin en önemli ürünlerinden;  
ünlü tatlıları *Kaiserschmarrn*’ın en iyisi  
*Schwarzreiter Tagesbar*’da.  
Büyük fotoğraf: Münih’in tarihî şehir  
merkezine tepeden bakış.





Alta soldan sağa: Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski'nin tart ve tatlılarını çay someliyesinin sunumu eşliğinde tadın; otelin girişindeki Schwarzeiter Tagesbar'ın Executive şefi Anton Pozeg. Karşı sayfada üstten saat yönünde: Almanya'daki gururumuz şef Ali Güngörmüş; Ali şefin restoranı Pageou; Kaiserschmarrn, Avusturya-Macaristan döneminden miras bir tatlı; tek Michelin yıldızlı Schwarzeiter Restaurant'ın başında şef Christian Michel var; Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski'nin lobisindeki bar ve patiseri şehrin en şık buluşma noktalarından; Pageou'da mango ve çikolatalı sorbe; Pageou'da Ali şefin patlıcan salatası yorumu; 18'inci yüzyılda inşa edilen Asamkirche kilisesinin muhteşem iç yapısı; Nymphenburg Nehri.

“**R**ahat ve stressiz çalışmak istiyorum artık. Buraya da Michelin kesinlikle istemiyorum. Pageou rahat bir fine dining restoran, yani aslında 'casual dining'. İyi yemek yemek isteyen herkes gelebiliyor Pageou'ya; ev hanımı da, öğrenci de, iş insanları da. Çünkü fiyatlar makul. Oysa yıldız aldığında şimdiki gibi 80 kişiye servis vermek imkânsız. O sayı incek 30'a, 40'a. E fiyatlar da artacak tabii. Şimdiyse öğlen menüsünde bazen annem gelip etli lahana sarması yapıyor, ben ayda bir kez yemek kursu veriyorum. 2018'de iki kitap daha çıkaracağım. Anlayacağın daha rahat ve keyifli çalışıyorum ve şunu gayet net olarak söyleyebilirim ki Pageou şehrin en çok iş yapan restoranı.”

Şehrin en şık pasajlarından biri olan Funf Höfe'deyim. Batmak üzere olan bir restoranı devralıp adeta sihirli değneğini dokundurarak orayı en işlek mekânlardan birine çeviren şef Ali Güngörmüş'le laflıyoruz.

## Seyahat bilgileri

Almanya'nın para birimi euro. Yerel saati Türkiye'nin iki saat gerisinde. Münih'te kışlar kurak ve soğuk geçiyor. Genelde yağmur olarak alınan yağışın en az olduğu dönem şubat ayı. Sıcaklıklar ocak ve şubatta -1 civarında seyrediyor.

### NASIL GİDİLİR?

Türk Hava Yolları (0212 444 0 840; thy.com) İstanbul'dan Münih'e direkt uçuyor. Uçuşlar 2 saat 45 dakika sürüyor.

### KAYNAKLAR

Münih'in resmi turizm ofisinin internet sitesinde (muenchen.de) ve Almanya Turizm Ofisi aracılığıyla Münih'te konaklama, hava durumu, gezilecek yerler, kültür, özel organizasyonlar ve yeme-içme konusunda detaylı bilgi bulabilirsiniz.

Münih'e gidip de soluğu Türk bir şefin yanında almak bazılarına cazip gelmeyebilir. Ali'yi tanımayan bazılarına. Zira Ali, yıllardır ülkenin en başarılı ve sevilen şefleri arasında. Hatta Almanya'nın başka bir köşesinde Ali'yi şahsen tanıdığını söylemenin ne kadar havalı olduğuna şahit olmuşluğum var. 10 yaşında Tunceli'den Almanya'ya göç eden bir ailenin yedi çocuğundan biri olan Ali, 2005 yılında Hamburg'da batmak üzere olan La Canard'a ortak olup tam bir yıl sonra Michelin yıldızını almıştı. Ali şef, çok ses getiren restoranda geçirdiği on yılın ardından radikal bir kararla hem Michelin'li lokantayı hem de Hamburg'u terk edip mesleğe ilk başladığı ve ailesinin de yaşadığı Münih'e döndü.

Uzakdoğu ve Amerika'da halen cazibesini koruyor olsa da Michelin'in Avrupa'da eski ışıltısına sahip olduğu söylemek güç. Malum, Michelin alan restoranlar yıldızı kaptıktan sonra rezervasyon listesi uzar gider. Haftalar, hatta ayları bulur.

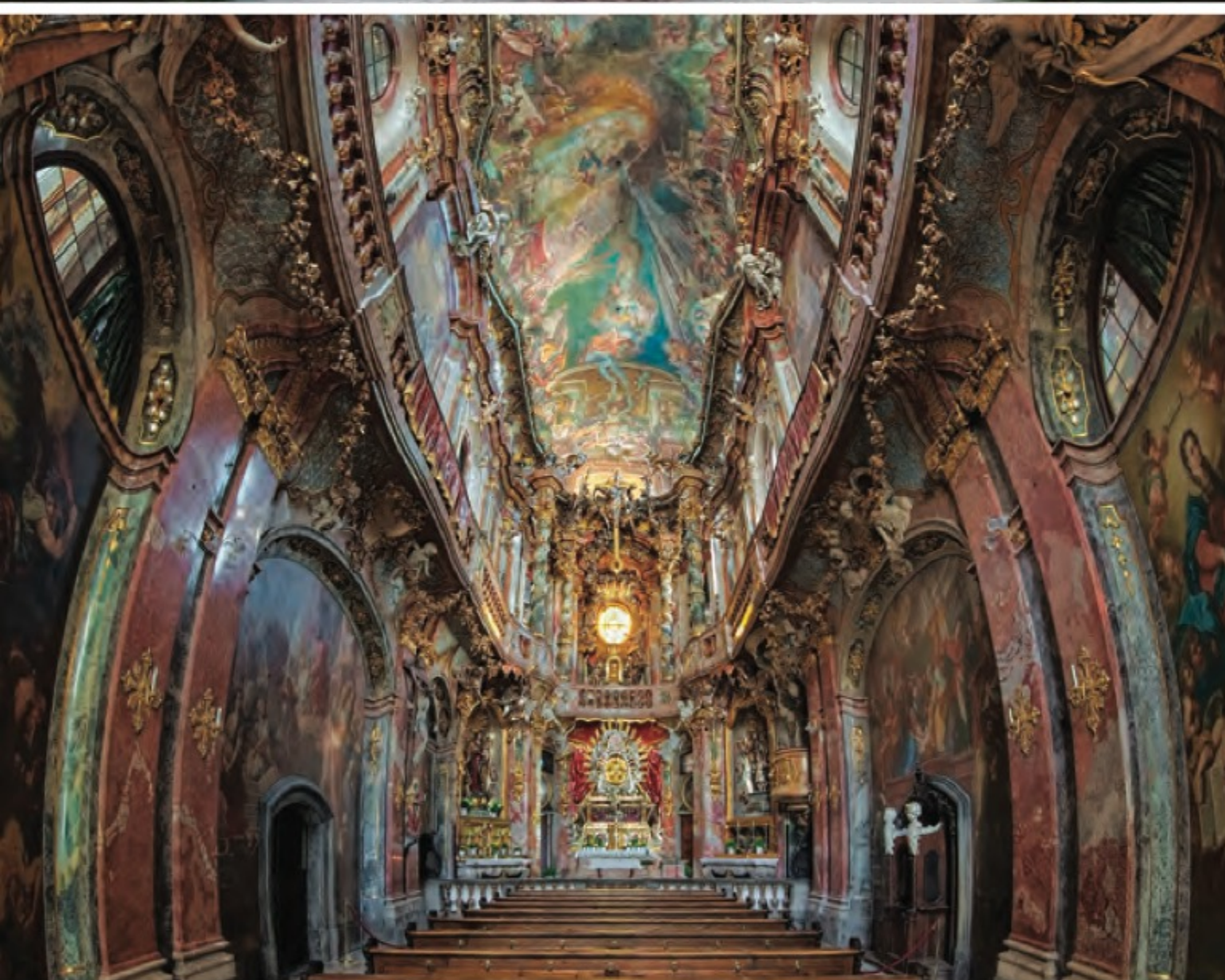
Her şey dışardan pek tatlı görünse de teker teker yıldızını bırakan şeflere bakınca durumun pek de öyle olmadığı aşikâr. 2003'te üç yıldızını kaybeden şef Bernard Loiseau'nun intiharından sonra geçen yıl yine aynı sonu paylaşan Benoît Violier'in ölümü gastronomi dünyasını derinden etkiledi ve yıldızların şefler üstünde yarattığı baskının derinliği bir kez daha dikkat çekti.

Bu iki Fransız şefin hazin öyküsü, baskıya başkaldırıp yıldızlarını bırakan şeflere çevirdi tüm gözleri. Şef Olivier Douet 2011 yılında Nice'teki Le Lisita'nın yıldızlarını iade ederek mekânı Per the Telegaph adlı brasserieye dönüştürdü. 2015'te Parisli şef Alain Senderson üç yıldızlı restoranı Lucas Carton'un yıldızlarını bıraktığında *New York Times*'a “Egomu daha fazla şişirmek istemiyorum, bunun için çok yaşıyım. Yıldızlar ve pırıltılar olmadan da gerçek ve çok iyi yemek yapıp makul fiyatlara satmak istiyorum” açıklamasını yaptı. Tam da bu esnada Almanların gözde şeflerinden Ali Gündoğmuş'un, Michelin'i yok sayması ve hikâyesinin başlangıç noktası olan Münih'e geri dönmesi daha da çok ilgi çekti.

Münih seyahatiniz bir haftasonu ya da sadece bir iki günle sınırlıysa şehrin nabzını tutup ritmini yakalayabileceğiniz en iyi alternatiflerden biri Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski. Münih'in en şık caddelerinden biri











Yukarıdan aşağıya: Odeonsplatz Meydanı şehrin en keyifli meydanlarından biri; şehir sakinleri Englischer Garten, yani İngiliz Bahçeleri'nin tadını yaz kış çıkıyor.

olan Maximilianstrasse'de bulunan otelden adınızı attığınızda sağınız Chanel, solunuz Valentino ile çevrili olsa da aldanmayın ve yürüyün. Şehrin nabzını tutan Marienplatz birkaç dakika yürüme mesafesinde. Sabahın erken saatlerinde kendini sokağa atacak olanlar ziyafetlerine şehir merkezindeki hareketli gıda pazarı Viktaulienmarkt'tan başlayabilir. Kamoll'dan (Viktaulienmarkt 6) taze ve sıcak bir pretzel alın ya da tezgâhlardan birine uğrayıp geleneksel Bavyera kahvaltısı sosisi *weisswurst*'un tadına bakın. Ama kamınızı çok doyurmayın. Çünkü Münih'in ünlü *biergarten*'lerinde doyurucu bir öğle yemeği yemeden buradan ayrılmak olmaz. Şehri ilk kez ziyaret edenler dünyaca ünlü klasik Bavyera *biergarten*'i Hofbrauhaus'a hücum ediyor olsa da siz tercihinizi daha otantik olan Augustiner Keller'den yana kullanabilirsiniz. Envayi çeşit sosisler, yanında *sauerkraut* salataları ya da tüm tabağı kaplayan koskoca bir şinitzel... Haftasonları çıkıp canlı müzik yapan gruplar ve avazı çıktığı kadar bağırarak neşeyle şakalaşan Almanlar arasında Bavyera ruhunu damardan bünyenize zerk edebilirsiniz.

Öğleden sonrası için bir Alman geleneği olan *kaffee und küchen* için Woerner'e uğramak iyi bir fikir olabilir. 1800'lerden beri Marienplatz'da kremalı kekler servis ediyorlar. Üst düzey klasik bir Fransız patissiere'sinde elegan bir çay keyfi içinse istikamet Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski. Sadece otelde konaklayanlar değil yerel halkın da ikindi vakti buluşma noktalarından olduğunu görmek, doğru yerde olduğunuzu hissettiriyor. Patissiere şefi Ian Baker ve ekibinin hazırladığı modern dokunuşlu ve farklı tat kombinasyonlu tartlar ve ekler çeşitlerinin yanında çay someliyesinin zarif anlatımları eşliğinde seçeceğiniz çayınızı keyifle yudumlayın.

Şehirdeki altı adet tek Michelin yıldızlı restorandan biri de bu otelde: Schwarzeiter Restaurant. Başında şef Christian Michel'in bulunduğu mekân Bavyera mutfağını inovatif şekilde yorumluyor. Menü, otelin binasını yapan Kral II. Maximilian'ın oğlu Bavyera Kralı II. Ludwig'in ince zevkleri etrafında kurgulanmış. Yeme içmeyi çok seven Kral Ludwig, incelikli damak zevki ve kurduğu davet sofralarıyla dönemin en 'gurman' ismi olarak tarih sayfalarına geçmiş. Ludwig günümüzde yaşıyor olsaydı ne tarz yemeklerden hoşlanırdı, nasıl bir restorana gitmek isterdi sorularına cevap olacak bir mekân oluşturulmuş. Schwarzeiter ise Ludwig'in en sevdiği balığın adıyla.

Restoranın hemen girişindeki Schwarzeiter Tagesbar'ın menüsü ise doyurucu, yoğun tatlarla bezeli Bavyera mutfağının şef dokunuşlarıyla şekillendirilmiş tabaklarından oluşuyor. Executive şef Anton Pozeg ve ekibinin elinden çıkan et tartare, schnitzel gibi yemekler oldukça lezzetli. Münih'e gitmişken mutlaka denemeniz gereken lezzetlerden biri Avusturya'da olduğu kadar Bavyera'da da ünlü olan tatlı *Kaiserschmarrn*. Sıcak elma veya erik sosuyla sunulan parçalanmış tereyağlı pancake parçalarından oluşan bu tatlının şehirde denediklerim arasına ise en iyisi açık ara Tagesbar'dakiydi.

Avrupa'ya yapacağınız haftasonu keyif kaçamakları listenizde Almanyaya son sıralarda yer alabilir. Ama tavsiyem Münih'i Almanyaya'nın geri kalanından sıyrıp daha üst sıralara taşınmanız olacak. Tarih, kültür, mutfak, en önemlisi de şehrin sıcak enerjisi kış aylarında bile size iyi gelecek.

## Mutlaka yapın

Bu minik şehri keşfe merkez noktası olan **Büyük Marienplatz Meydanı**'ndan başlayın. Hava koşullarından dolayı yıpranmış **Neues Rathaus** sizi karşılayacak. Gotik süslemelerle dolu bu binanın her gün değişik tınlamalarla çalan bir çanı mevcut. Meydanın arkasında, **Frauenkirche**'nin iki kulesi kentin silüetini belirliyor. Katedralin içinde sade bir beyaz iç mekâna devasa renkli camlar eşlik ediyor. Şehrin (ve havanın açık olduğu günlerde Apler'in) eşi benzeri olmayan manzarasının tadını çıkarmak için **Peterskirche**'nin tepesine tırmanın ve sonra da nefes kesici barok ve rokoko iç mekâna göz atmak için **Asamkirche**'ye uğrayın. Sarı renkli çarpıcı **Theatinerkirche** Hitler'in 1923'teki ayaklanmasıyla ünlü meydana yer alıyor. Avrupa'nın en gösterişli saraylarından bazılarıyla rekabet edebilecek kadar görkemli bir iç mekâna sahip olan geniş saray kompleksi Residenz'in hemen yakınında. Şaşıla bir diğer saray da **Nymphenburg**: Şehir merkezinden kısa bir otobüs yolculuğu mesafesinde. Burası Münih'in Versay Sarayı gibi. Şehirde pek çok müze bulunuyor ancak **Pinakothek** üçlüsü Avrupa'nın en iyi koleksiyonlarından bazılarına ev sahipliği yapıyor. Alte Pinakothek Avrupalı ustalarla, Neue Pinakothek empresyonizm ile ve Pinakothek der Moderne 20'nci yüzyıl sanatı ile ünlü. En büyük kentsel parklardan biri olan **Englischer Garten**'de ayaklarınızı uzatabilirsiniz ya da bir bisiklet kiralayarak etrafı gezebilirsiniz. Akşam ise şehrin çok sayıdaki tiyatro veya operalarından birini ziyaret edebilirsiniz veya elinize bir *mass* (bir litrelik bardak) alıp Münih'in ambiyansının tadını çıkarabilirsiniz. Dienerstrasse'deki kaliteli gıda marketi **Dallmayr**'dan taze kavrulmuş kahve çekirdekleri satın alın, gurme yiyeceklerle bavulunuzu doldurun.





LE CORDON BLEU®  
İSTANBUL

GLOBAL  
DÜŞÜN  
GLOBAL  
- Pişir -

**UZUN DÖNEM MUTFAK ve PASTACILIK SERTİFİKA PROGRAMLARIMIZ  
12 ŞUBAT'TA BAŞLIYOR**

Temel Mutfak Sertifika Programı / Haftada 3 gün, Toplam 180 saat

**Kış Dönemi: 12 Şubat - 27 Nisan 2018**

Temel Pastacılık Sertifika Programı / Haftada 2 gün, Toplam 120 saat

**Kış Dönemi: 12 Şubat - 27 Nisan 2018**



/LeCordonBleuIstanbul

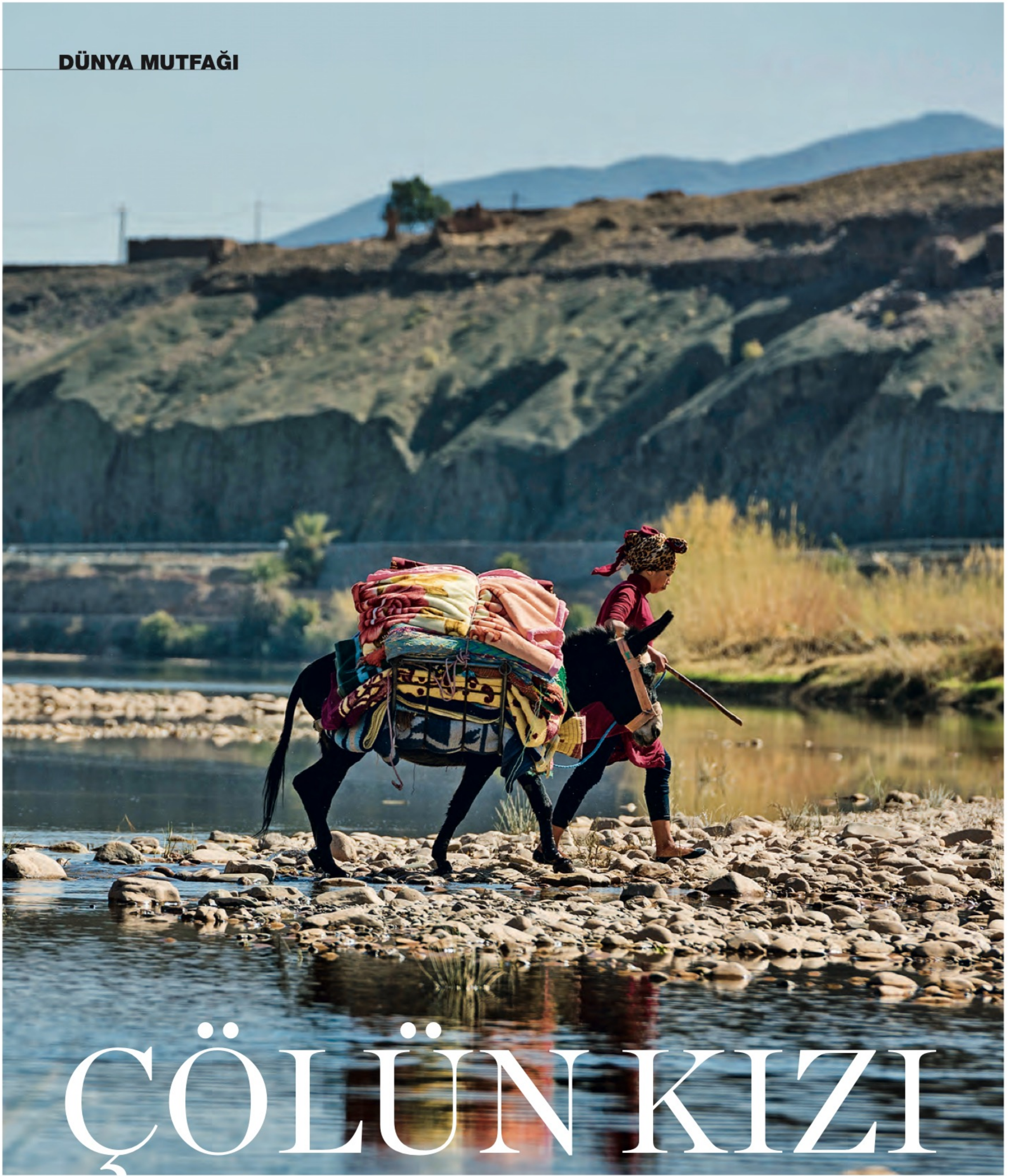


/LeCordonBleuIstanbul

T: +90 216 564 93 98 / <http://lecordonbleu.ozyegin.edu.tr/>

ÖZYEĞİN  
ÜNİVERSİTESİ





# ÇÖLÜNKIZI

*Fas'ın cesur aromaları, sokaklarında cızırdayan tezgâh yemeklerinden yüksek Atlas Dağları'nın mütevazı tariflerine, büyüleyici lezzetlere ilham kaynağı oluyor.*



## MROUZIA

Genelde bayramlarda servis edilen bu kutlama yemeđi, bol baharatlı, soslu ve yavař piřen zengin bir gůveç yemeđi. Lezzeti iinizi ısıtıyor.







### D'JAJ M'HAMER

Bu sıradan bir tavuk yemeği değil. Marine edilmiş biçimi, önce poşelenip sonra çıtır çıtır ızgara edilmesiyle fark yaratıyor. Aromatik otlar ve baharatlarla zenginleşiyor.







## MARAKEŞ USULÜ KUZU TAJİN

Bu yumuşak kuzu,  
klasik tajin tarifine  
limon turşusu,  
kavrulmuş zeytin  
ve ras el hanout  
baharatıyla parfümsü  
aromalar katıyor.



## M'HAMMER ROYAL KUZU

Fas usulü lüks kuzu  
ve badem yemeği, bu  
yoğun rengini kırmızı  
toz biberden alıyor.  
Zencefil, safran ve  
zerdeçal yemeğe  
zenginlik katan  
baharatlardan.







### KÖY BİBERLERİ VE HARİSSA HAVUÇ

Dağ köylerinde servis edilen basit bir biber salatası. Ve bir Fas klasiğine getirilen modern yorum. Her ikisi de meze olarak harika.



### BERBER FRITTATA

Yüksek Atlas Dağları'ndan bir lezzet: Mütevazı yumurta ve peynir, egzotik kimyon, tarçın, toz biber ve zeytinle buluşuyor. Bu yemeğin yanında yumuşak bir ekmeğin tadını çıkarmalısınız.





## TEZGAH USULÜ NOODLE VE DANA YANAK

Çarşının sihrini evinize  
getiren bu sokak  
yemeği, yavaş ve uzun  
pişen yumuşak etle  
pirinç noodle'ı bir araya  
getiriyor.

TARİFLER VE FOTOĞRAFLAR JOHN GREGORY-SMITH'İN *ORANGE BLOSSOM AND HONEY: MAGICAL MOROCCAN RECIPES FROM THE SOUKS TO THE SAHARA* ADLI KİTABINDAN ALINMIŞTIR. YEMEK FOTOĞRAFLARI MARTIN POOLE, SEYAHAT FOTOĞRAFLARI İSE ALAN KEOHANE TARAFINDAN ÇEKİLMİŞTİR. KİTABI AMAZON.COM ADRESİNDEN SATIN ALABİLİRSİNİZ. (KYLE BOOKS, 21,47 \$)



GURME SEYAHAT  
OKINAWA

# BAŞA BAS

Japonya'nın Okinawa adasının sakinleri, dünyanın en uzun yaşayan nüfusunu oluşturuyor. Okinawa'lıların gelişmiş yemek kültürünü ve yaşam felsefelerini inceleyerek, uzun yaşamın gizlerine vakıf olmak mümkün.

YAZI: MICHAEL RAFFAEL  
FOTOĞRAFLAR: PETER CASSIDY

Bu sayfada: Shuri Kalesi'nde bir muhafız.  
Karşı sayfada: Naha'daki Okinawa Daiichi Hotel'de kahvaltı.











**Bu sayfada: Makishi Pazarı'nda balık tezgâhları. Karşı sayfada, sol üstten saat yönünde: Makishi'de canlı deniz mahsulleri; Onna'da iskele; Makishi'de pişirilmesi için kendi balığınızı seçin; Kerama Adaları'nı gezin; Aka Adası'nın kıyısı; mozuku deniz yosunu hasadı; Aka'ya giden köprü; mozuku yatakları; Makishi'deki Chura-Hana'da kızarmış balık.**

**O**kinawa'nın Shuri Kalesi'ne ikiz shisa aslan köpekleri bekçilik ediyor. Çenesi aralık erkek köpek içeri girenlere şans getiriyor. Ağzı kapalı olan eşi ise şansın kaçıp gitmesine engel oluyor. Bu sembollere adanın her yerinde rastlamak mümkün. Duvarlarda, çatılarda, dükkânların vitrinlerinde ve otellerin girişinde. Çoğu zaman yırtıcı ve bazen de büyük altından gülermiş gibi görünen bu heykeller, bu ilginç Japon adasının yabancı etkilere olan muğlak yaklaşımını kusursuzca özetliyor: Okinawa, siyah Çin domuzlarından İngiliz konserve etlerine kadar her şeyi kabul ediyor ve sonra bunlarla beklenmedik tatlar yaratıyor.

Büyük kız kardeşleri Hokkaido, Hunshu ve Kyushu'nun peşinden gelen ada, güneyde Tayvan'a doğru buruşuk bir kurdele gibi uzanıyor. Tokyo, adanın başkenti Naha'dan uçakla sadece 2 saatlik mesafede, Taipei ise 90 dakika. Ada, feodal dönemde kendi yaşam biçimine ve en azından dört dile sahip bağımsız bir ülkeydi. 1422 yılında kurulan Ryukyu Krallığı, daha sonra Japon Satsuma kabilesinin yasal devleti

## Seyahat bilgileri

Okinawa, Doğu Çin Denizi'nde Japonya'nın güneybatısında yer alan bir ada. Yerel saat Türkiye'den 6 saat ileride. Para birimi Japon yeni. Ocak ayında ortalama en yüksek sıcaklıklar ortalama 18, en düşük ise 14 derece. Şubatta en yüksek sıcaklık 17 derece ve en düşük 13 derece oluyor.

### ULAŞIM

Adaya Türkiye'den aktarmalı olarak ulaşmak mümkün. Uçuş yaklaşık olarak 14 saat sürüyor.

Naha's Yui Rail Naha Havaalanı ve Shuri Kalesi'ne bağlantı imkânı sunan bir tek raylı sistem. 111 numaralı otobüs havaalanından Naha otobüs terminaline ulaşım sağlıyor.

### KAYNAKLAR

Visit Okinawa Japan seyahatinizi planlamak için güncel bilgiler ve ipuçları sunan resmi turistik danışmanlık sitesi. [visitokinawa.jp](http://visitokinawa.jp)

### DETAYLI BİLGİ

**The Girl with the White Flag** Tomiko Higa tarafından kaleme alınan eser Okinawa Muharebesi sırasında ailesinden ayrı düşen yedi yaşında bir kızın sarsıcı anılarını anlatıyor.

**Islands of Protest** Davinder L Blohmik ve Steve Rabson tarafından derlenen kitap, uzun zaman askerlerin yanında yaşamış olan yerli halkın kısa öykü ve şiirlerinden oluşan bir koleksiyon.

haline gelmiş ancak 19'uncu yüzyılın ortalarında Meiji hükümeti tarafından ilhak edilene kadar varlığını sürdürmüştü. İkinci Dünya Savaşı'nın getirdiği yıkımın ardından yirmi yıl kadar ABD yönetiminde kalmış ve daha sonra da Japonya'ya iade edilmiş.

Shisa'lar onları dış dünyadan koruyamamış ancak Okinawa sakinleri kendileri için yeni bir kimlik keşfetmeye girişmiş. Kalabalıklar, boğaların boynuzlarını sumo usulü birbirine taktığı ve biri pes edip kaçana kadar birbirlerini sağa sola itip kaktığı Uruma boğa güreşi arenalarına akın ediyor. Tatil mekânı Onna'daki turistler, habu engerek yılanının derisiyle kaplı üç telli bir enstrüman olan *sanshin*'in eşlik ettiği halk şarkılarına alkış tutuyor. Batı'ya benzeyen *bingata* kumaşları saray desenlerini yansıtıyor. 1682'de Ryuku kralının hükmüyle kurulan başkentteki Tsuboya Çömlekçi Caddesi'nde sergilenen seramikler gösterişleriyle etkiliyor.

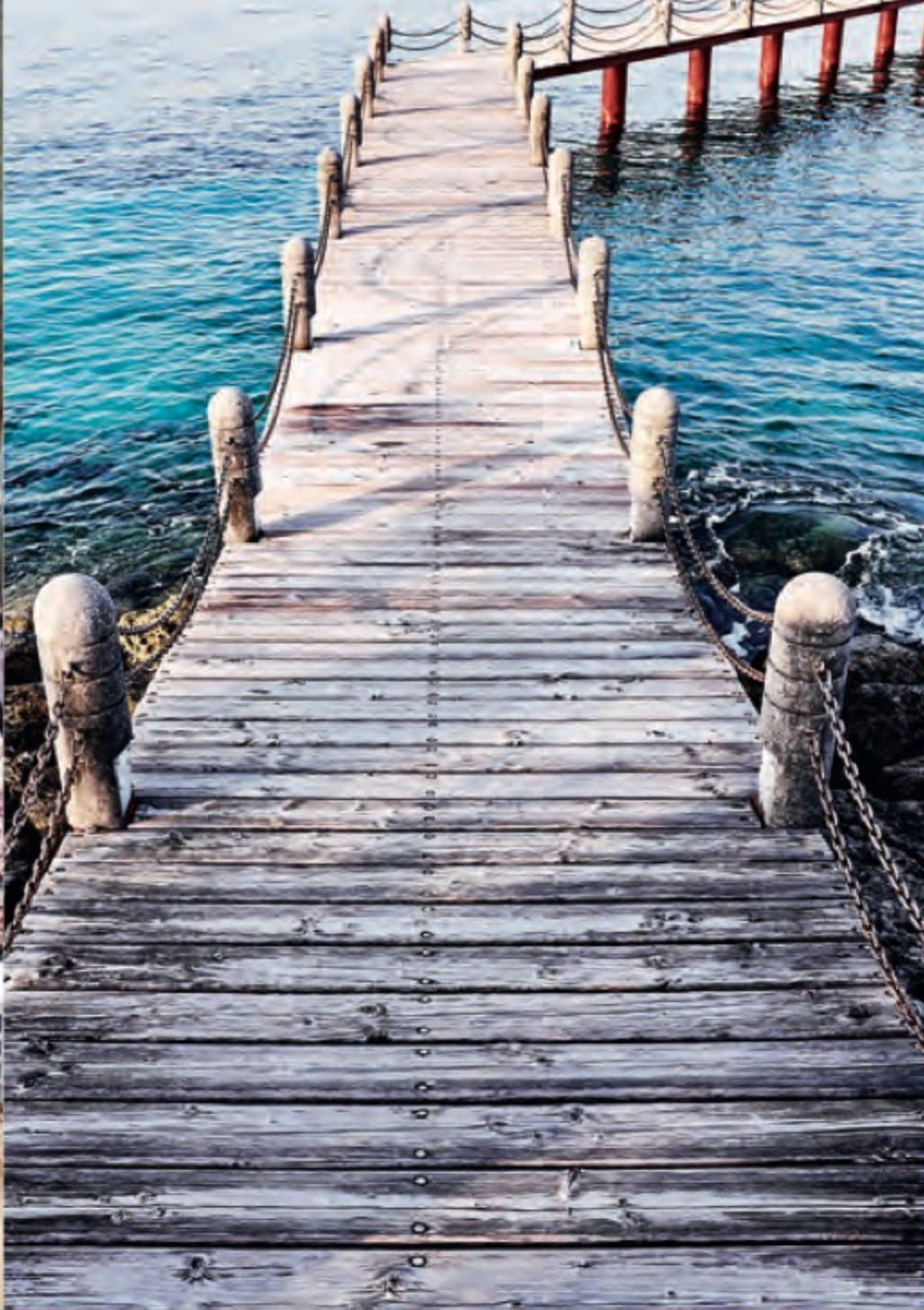
Okinawa hem bir ada hem de birbirine köprülerle bağlı olan daha küçük adalardan oluşan küçük bir filo. Filodan kopmuş olan diğerleri ufukta gözden kayboluyor. Naha'nın çevresinde anarşik beton inşaatlarından oluşan karman çorman bir düzensizlik hakim. İnşaatlar şehrin omurgası işlevini gören tek raylı tren hattının iki yanında sıralanıyor ya da dar vadilerin katmanlarına yayılıyor.

Şehrin ötesinde şeker, *beni-imo* (tatlı mor patates) ve pirinç yetiştiren köylerin aralıklarla serpiştirildiği astropikal bir orman battaniyesi var. Bu mahsuller, deniz ürünleri, meyveler ve yabani otlarla birlikte 'Okinawa diyeti'nin temelini oluşturuyor. Geçici bir diyet hevesi mi, yoksa uzun yaşamın gerçek sırrı mı? Görünüşe göre, her ikisinden de biraz var. Ogimi köyündeki diyetisyen ve aynı zamanda kafe sahibi Emiko Kinjo, Japonya ile kıyaslandığında burada daha çok sayıda insanın doksan yaşını gördüğünü ve daha da uzun yıllar yaşamaya devam ettiğini söylüyor: "Kendi sebzelerini ekiyorlar, topluyorlar, pişiriyorlar ve yiyorlar. Bu temiz bir döngü. Kendi yiyeceğinizi yetiştirirseniz, size enerji verir."

Formülün geçmiştekenden biraz farklı olduğunu itiraf ediyor, zira o zamanlarda orta yaşa gelebilen köylüler şanslı sayılıyormuş. Değişen şey, daha fazla hayvansal protein almaları, perhizlerinin daha dengeli olması ve modern tıptan yararlanabilmeleri. 1.22 boyundaki ve 99 yaşındaki arkadaşı Taira-san, sabahı küçük çiftliğiyle ilgilenerek geçirdikten sonra üç tekerlekli bisikletiyle kafeye geliyor. Çarpıcı bir şey söylüyor: Birkaç ay önce oğlunu gömmüş. İşlenmiş yiyecekleri tüketmek sağlığa zarar veriyor. Çocuklar ebeveynlerinden daha kısa yaşıyor.

Kiyoko Yamashiro, direkt Ryukyu asillerinin soyundan geliyor. Café Garamanjyaku'daki (kafe kelimesi yemekçiler için kapsayıcı bir terim olarak kullanılıyor) Kin-cho'da Shuri Kalesi'nin mutfaklarındaki yemekleri yeniden yaratıyor. "Yemek" diyor, "iyileştiriciydi. Kralın yediği her bir malzemenin bir anlamı vardı. Ancak bizler Amerikanlaşıyoruz ve sahip olduğumuz iyi şeyleri kaybetme tehlikesiyle karşı karşıyayız. Ben bunu







## GURME SEYAHAT OKINAWA

Üstten saat yönünde: Aka'nın Nishihama Plajı; *shikuwasa* meyvesi; ailelere uygun Café Soy Labo; Kafu Banta; Café Garamanjyaku'da yemek yerken; geleneksel sandaletler; Café Soy Labo; Hamahiga Köprüsü; Okinawa Daiichi'de kahvaltı.

düzeltilmek istiyorum."

Vemikli bir kase içinde ve zencefil yaprağı üzerinde servis ettiği yemek *nuchigusui*, hayat ilacı olarak tercüme ediliyor. Lezzetler ve dokulardan oluşan karmaşık bir sentez: misk otu (bir tür *Artemisia*) gibi bitkiler, Madeira-asması soğancıkları, kızartmış taro, balkabağı, mozuku deniz yosunu (daha sonra detaya gireceğiz), bir küp ağır ateşte pişmiş domuz, 'Havuç Adası'ndan havuçlar, tatlı patates, mor ıspanak, acı sukabağı, yeşil soğan ve tofu... Her biri lezzetini ortaya çıkarmak için ayrı ayrı çeşnilendirilmiş. Kiyoko'ya göre yönetici sınıf için yemekleri erkekler hazırlıyormuş ancak kadınlar daha iyi aşçılarıymış: "Anneniz doktorunuzdur. Yemek pişirdiklerim de benim çocuklarımlar gibidir."

İşlenmemiş kamışın şekeri, Nuchiuna'dan deniz tuzu (sadece bir tutam tatlılıkla mineral bakımından zengin) ve miso ezmesi, Okinawa yemeklerine karakteristik *goût du terroir*'ını (toprak tadı) veriyor. Mimar Arinori Tamanaha'nın ailesi, bunların sonuncusunu 170 yıl önceki Ryukyu Kralı Sho Tai'nin hükümdarlığından beri üretiyor. Shuri bölgesindeki deposu, kaleye giden bir sokakta yer alıyor. Geçmişte krali-

## Nerede yemeli?

*Aksi belirtilmediği takdirde, üç tabak yemek fiyatı verilmiştir.*

**Bistro Yamashirogyu** Masada ortak olarak yenen haşlanmış et yerel olarak yetiştirilen hayvanlardan geliyor. Yemeğe eşlik etmesi için içilen serinletici *shikuwasa* (narenciye) bağımlılık yapıyor. 40 €'dan çalışıyor. 029 900-0032 Naha; 0081 98 988 9161; [gurunavi.com/en/f397001/rst](http://gurunavi.com/en/f397001/rst)

**Café Garamanjyaku** Kiyoko'nun rafine Ryukyu restoranının kıymetini bilmelisiniz: Sedir ağacından duvarlar, gür bahçe ortamı ve dekorasyonun her bir detayı için gösterilen itina dikkat çekici. Ancak asıl odak noktası görkemli yemekleri. Spesiyaliteleri arasında yabani bitkiler ve otlarla deneyler yaparak geçen 40 yılı yansıtan doku ve renkleri dengeleyen yemekler bulunuyor. Miso'nuzun içine 30 yabani ot, sebze ve meyve katılmış olabilir. 31 €'dan başlıyor. 10507-4 Kin, Kunigami Bölgesi; 0081 98 968 8846; [garamanjyaku.ti-da.net](http://garamanjyaku.ti-da.net)







**Café Soy Labo** Artizan bir tofu fabrikasının bitişiğinde yer alan ilgi çekici bir mahalle lokantası. Çocuklar için bir oyun odası, alçak masalar ve anneler için dinlenme salonuna benzer bir alanı var. Sebze yemeklerinden oluşan menüsü leziz. 16 €'dan başlıyor. 86-1 Ikeda, Nishihara Kenti; 0081 98 943 2230

**Chura-Hana** Makishi Pazarı'nda balığınızı seçin ve sonra da onu hazırlamaları için pazarın yemek salonundaki en iyi mekânlardan biri olan Chura-Hana'ya götürün. 13 €'dan başlıyor. Naha

**Emi-no-Mise** Ogimi köyünde yer alan bu restoranın patronu Emi 68 yaşında bir 'çocuk'. En eski köylü tariflerini içeren bir yemek kitabı yazmış ve bunların bazıları 'uzun yaşam menüsü'nde yer alıyor. 35 €'dan başlıyor. 61 Okanehisa, Ogimi Köyü; 0081 98 044 3220

**Misomeshiya Marutama** Bay Tamanaha'nın yeğeni miso üzerine bir lokanta işletiyor. Yemekler Japonya'dan olduğu kadar Batı'dan da ilham

almış. 22 €'dan başlıyor. 1F, 2-4-3, Izumizaki, Naha; 0081 98 831 7656  
**Nagadoya Omoromachi** Bu shabu-shabu restoranı, Okinawa agu domuzu üzerine uzmanlaşmış. Daha önce shabu-shabu yediyseniz iştahınız kaçmasın; burada hasını tadacaksınız. 22 €'dan başlıyor. 4-17-17 Omoromachi, Ogimi Köyü, 1-2F Hirayama Bldg, Naha; 0081 98 917 0206

**Shimujo** Okinawa soba'sı buğdaydan yapılıyor ve burada noodle'lar Hint inciri ağacından gelen küllerle arındırılan suyla hazırlanıyor. Domuz suyulla karıştırılan dashi zengin ve iyi çeşnilendirilmiş. Ucuz ve leziz. 22 €'dan başlıyor. 2-124-1 Shuri Sueyoshicho, Naha; 0081 98 884 1933

**Urizon** 40 yıldır açık olan mekân hâlâ canlı ve Naha'nın havalı sakinleriyle dolup taşıyor. Adadaki tüm damıtıcılardan awamori servis ediyor. 160 ml'lik awamori sürahisi dahil 31 €'dan başlıyor. Rezervasyon için Japonca bilen birinden yardım isteyin. Asato 388-5, Naha; 0081 98 885 2178







Bu sayfada soldan saat yönünde: Makishi Pazarı; shima rakkyo soğanları; pazarda sata andagi donut'larını deneyin; Naha'daki Kokusai-dori Caddesi. Karşı sayfada, soldan saat yönünde: Naha; Ogimi köyünde geleneksel şapkalar; Naha'da eski ve yeni karşılaşılıyor; sashimi, Makishi Pazarı; Naha'daki Mizuho Shuzofabrikasında awamori içinde engerek yılanı turşusu kuruluyor; çöp atmayın tabelası; domuz tezgâhı; Makishi'de kemiği çıkarılmış domuz başı; Chura-Hana'ya hoş geldiniz.

**Chura-Hana'daki aşçı, kahvaltı için ince gurukun balığını sırtından ikiye bölüyor, dilimleri una buluyor ve çatırdayana kadar onları yağda kızartıyor.**

## Nerede kalmalı?

**Hyatt Regency Naha** Standartlarını yüksek tutan küresel bir zincirden bekleyebileceğiniz her şey var. Konumu (pazara ve Naha'nın ana alışveriş alanı, Kokusai Caddesi'ne yakın) ideal. Sprey gibi ekstraların sunulduğu tuvaletler epey teknolojik. Konuklarına verdikleri koton pijamalar ise yürütülecek kadar iyi. 3-6-20 Makishi, Naha; 0081 98 866 8888; [naha.regency.hyatt.com](http://naha.regency.hyatt.com)

**Okinawa Daiichi Hotel** Ofis binalarının arasında kalmış bu muhteşem beş odalı otel, muhtemelen eşi benzerini bulamayacağınız bir kahvaltı servisi ediyor. Mutfakçı ada mahsullerine odaklanmış; yemekler çömlekçi sokağından seçilmiş seramikler ve sanatsal camlarda titizlikle servis ediliyor. Fiyatı da uygun. Oteldeki kahvaltının tadını çıkarmak için burada kalmanıza gerek yok. Odalar jakuzili. 1-1-2 Makishi, Naha; 0081 98 867 3116; [okinawadaiichihotel.ti-da.net](http://okinawadaiichihotel.ti-da.net)

**RIHGA Royal Gran Okinawa** Limana bakan görkemli ve lüks bir otel. 14'üncü kattaki resepsiyonda panoramik manzaranın tadını çıkarabilirsiniz. Alt katlardaki odalar geniş ve Okinawa'nın ikonik mor patatesi renginde banyo köpüğü dahil olmak üzere modern bir Japon otelinin sunduğu tüm konforlara sahipler. 1-9 Asahimachi, Naha; 0081 98 867 3331; [rihgaroyalgran-okinawa.co.jp](http://rihgaroyalgran-okinawa.co.jp)

**Ryukyu Onsen Senegajima** Havaalanına 10 dakikalık mesafede yer alan sahil oteli, kağıt mendil biçiminde bir adada yer alıyor. Konuklar ile yerel halkın kullanımına açık kendi kaplıcaları var. Erken bir uçuş öncesinde son gecenizi geçirmek için harika bir yer. Kaplıcalar için giyecek temin ediliyor, ancak çoğu insan kaplıca deneyiminin tadını gözlerden uzak ve çıplak çıkarıyor. 174-5 Senagajima, Tomigusuku; 0081 98 851 7077; [hotelwbf.com/senaga/en](http://hotelwbf.com/senaga/en)

**Sheraton Okinawa** Sunmarina Resort Onna'daki birkaç tesisten biri. Çoğu otelden daha sakin. Genellikle su sporu meraklıları ile uslu çocukları olan aileleri ağırlıyor. 66-1 Fuchaku, Onna; 0081 98 965 2222; [sheratonokinawasunmarina.com](http://sheratonokinawasunmarina.com)

yetle görüşmek isteyenler bu sokaktan çıplak ayakla geçerek kaleye gidermiş. Arinori'nin miso için pirinç, arpa veya soyaı olgunlaştırmak üzere maya olarak kullandığı sarı *koji* küfünü sakladığı ahşap kutular, atalarının kullandıklarının tıpatıp aynısı. Ezme haline getirilmeden önce fermente oldukları sedir fiçiler, adanın en uzun ömürlü sakinleri kadar yaşlı.

Yeğenleri kentin merkezinde tüm gün servis yapan bir restoran işletiyor. İngilizce 'manu' listeleri 'kanat ile servis edilen Japon çeşnili ratatouille' ve sert bir umami aromasına sahip ince hamurlu misto piz-zası gibi spesiyaliteleri bir araya getiriyor. Aynı zamanda şerit şeklinde kesilmiş çeşitli çiğ sebzelerle servis edilen ve üç pirinç ile iki arpa miso'sundan oluşan tadım tabağı var.

Okinawa baştan sona 100 kilometre uzunluğunda; en geniş kısmı 10 kilometreden daha dar. Deniz kıyıları yoğun bir renk cümbüşüyle boyalı. Sular çekildiğinde, ezilmiş mercanların kumu, berrak suyun parlaklığı altına seriliyor. Daha açıklara gidildiğinde, yoğun bir mavimsi yeşil hakim oluyor. Daha sonra Nil yeşili ve son olarak da mürekkep mavisi geliyor. Kerama adalarındaki Aka (kıydan kısa bir feribot yolculuğuyla ulaşabilirsiniz) dünyanın en iyi on plajından birine ev sahipliği yapıyor. Kaplumbağa, sandık balığı, papaz balığı ve manta vatozu peşindeki dalgıçlar, paletleriyle resiflerin üzerinde geziniyor.

Sabah Makishi Pazarı açıldığında, balık satıcıları tezgâhlarında avlarını sergiliyor. Aralarında sıklıkla kırmızı lagos ve kobalt papağan balığı, ahtapot, istakoz, yengeç, denizkabukları bulunuyor. Siparişiniz üzerine, bunları bambudan bot şeklindeki tabaklar içinde sashimi için fileto şeklinde doğruyor, dilimliyor ve düzenliyorlar. Yemeğinizi üst kattaki yemek salonunda yer alan stantlardan birinde yiyebilirsiniz. Chura-Hana'daki aşçı, kahvaltı için ince gurukun balığını sırtından ikiye bölüyor, dilimleri una buluyor ve dilimler çatırdayana kadar onları yağda kızartıyor. "Kafadan kuyruğa doğru yiyin" diye de tavsiyede bulunuyor. "Çünkü böylece dişiniz kılçıklara takılmaz."

Diğer yandan, komşusu *sata andagi* isimli yerel donut'lardan kızartıyor. Yumurta sarısıyla hazırlanan bu altın renkli halkalar yoruma bağlı olarak iktidar veya doğurganlığı sembolize ediyor. Kökeninin Çin'e uzandığını anlatıyor. Doğru ya da yanlış bu, Okinawa sakinlerinden tekrar tekrar duyacağınızı bir çekince. *Tofuyo* (bir tür maya olan kırmızı koji ve yerel pirinç alkolü olan *awamori* ile kaplı kokulu tofu) Çin'den; agu siyah domuzlar Çin'den; *shima rakkyo* Çin soğanları ve *shikuwasa* (bir tür narenciye meyvesi) de Çin'den. Mor tatlı patatesler, Çin'den; Okinawa buğdayı soba eriştesi, Çin'den.

Adalılar için domuzla aşk yaşıyor diyebiliriz. Pazarlarda, vişne odununda tütsülenmiş ve kemikleri ayıklanmış domuz kafası, şarküteri tezgâhlarından size bakıyor. Satomi Izena, geleneksel noodle restoranı Shimujo'nun şefi. Soba'yı servis ettiği dashi'ye karıştırmak için











Bu sayfada, üstte soldan saat yönünde: Miso uzmanı Misomeshiya Marutam ile yemek; sipariş verin; Ikeda Shokuhin tarafından hazırlana tofu; Emiko Kinjo, 99 yaşındaki arkadaşı Taira-san ile; Bistro Yamashirogyu sığır eti üzerine uzman; Urizun'da vintage tarz. Karşı sayfada, üstte soldan saat yönünde: Misomeshiya Marutama'nın dış cephesi; Soy Labo'da sebze tabakları; Nagadoya Omoromachi'de *shabu-shabu*; Çömlekçi Caddesi'nde kendi *shisa*'nızı bulabilirsiniz; Emi-no-Mise'de balık yemekleri; Urizun; kafe feneri; Urizun'da tapas tarzı yemekler; akşam yemeğinde ev sahibiniz; Naha'da alacakaranlık.



domuz suyu hazırlıyor. Ağır ateşte pişmiş jelatinimsi domuz kıkırdığı eklendiğinde, çorba soki soba haline geliyor. Naha'nın iş merkezi bölgesinde yer alan Nagadoya Omoromachi restoranı *shabu-shabu* üzerine uzmanlaşmış. Yemeğin ismi dilimlenmiş et ya da sebzelerin kaynayan sudan sürüklenirken çıkardığı sesi yansıtıyor. Garson masaya bir kase dolusu mantar ve sebzeye birlikte carpaccio inceliğinde agu domuzu, karnı ve filetosu koyuyor. Konuklar daha sonra her seferinde birkaç parça olmak üzere bunları kaynar suda pişiriyor.

Her lokmadan önce et dilimlerini suya ve ezilmiş *shikuwasa* suyundan oluşan *ponzu*'ya (sos) batırıyorlar. Emiko küçük bir mandalina boyutundaki bu meyveyi en sevdiği süper gıda olarak tanımlıyor. 300 yıl önce Çin'de ithal edilen bu yiyecek, ilk olarak Ogimi köylüleri tarafından muz ağacı kabuğundan örülen kumaşları hazırlamak için kullanılmış. Kendi kendini tohumlayan bu gıda, Okinawa'nın dört bir yanında yabani olarak yetişiyor; ayrıca çiftçiler tarafından da yetiştiriliyor. Olgunluk bakımından üç ayrı aşaması var: Yeşil olgunlaşmamış meyve ağustosta asiditesi için toplanıyor; ekimden aralığa kadar ekşi bir sıvı üretiyor; yeni yıla girerken kabuğu turuncuya döndüğünde meyve olarak tüketilebilecek kadar tatlı bir lezzete sahip oluyor.

Sakae-Machi isimli barlar bölgesinde yer alan Urizun, Okinawa tarzı bir tür gastropub. Urizun'un tapas tarzı menüsü, içeceğinizi yudumlarırken tadını çıkarabileceğiniz leziz küçük tabaklar sunuyor: siyah susama bulanmış domuz escalop; papağan balığı saşimisi; şaşırtıcı bir

## Alışveriş

**Aguri Shop** Shimachurara Nago kentinde sadece iki yıl önce açılan bu hediyelik eşya dükkânı, özellikle cilt bakımı ve sağlık ürünleri olmak üzere, sadece yerel olarak üretilen malları satıyor. Belki Okinawa'lıların uzun yaşam sırrını burada keşfedersiniz.

**Makishi Market** Yiyecek alışverişi için bu hareketli pazardan başka bir yere uğramanıza gerek yok. Tamanaha Miso'dan güzel bir miso ezmesi alabilirsiniz. Ayrıca içine domuz eti katılmış çok popüler bir yorumu da var. Acı biber ile çeşnilendirilmiş *awamori*, kullanışlı bir hazır sosu ve oldukça da popüler. En iyi arkadaşınız (en büyük düşmanınız?) için bir kutu Okinawan Spam satın alabilirsiniz. Adalılar savaş sonrası ABD işgali sırasında bunun tadına alışmış.

**Tsuboya pottery Street** (Kokusai Caddesinin hemen yakınında). Eve döndüğünüzde kapının yanında bir çift *shisa* yerleştirmek istiyorsanız, buraya gidebilirsiniz. Ama seramik ustalarının kaliteli çömleklerine de göz atmayı unutmayın. Galeri kafesinde *bukubuku*'nun (soğuk köpüklü çay) tadına bakın.







Yemek kültürü, taşralı sofrasından rafine mutfaklara kadar uzanıyor.



Urizun'un tapas tarzı menüsü, içecek eşliğinde küçük tabaklarda mezeler sunuyor.







Bu sayfada, soldan saat yönünde: Café Garamanjyaku'da görsel bir şölen; Shimujo'da al fresco yemek; Emi-no-Mise'de sağlıklı ve leziz yemekler. Karşı sayfada, üstte soldan saat yönünde: Shimujo'da domuz eti; masanın olmazsa olmazları; Mizuho Shuzo awamori'si; Arinori Tamanaha'nın miso'su; Çömlekçi Caddesi'deki demlikler; kusursuz hediye; *umi budo* (deniz üzümüleri); mor tatlı patates; keçi sashimi'si epey popüler; Masahide Shinjo keçi yoğurdu topları satıyor; Hyatt Regency'de konfor ve şıklık bir arada; Shimujo'nun çekici dış cephesi; awamori şişesi; tofuyo (kokulu tofu); Shimujo'nun Satomi Izena'sı; Hyatt Regency.

## Gurme sözlüğü

Neyse ki Japon restoranlarının çoğu müşterilerine yardımcı olmak için resimli menülerle hizmet veriyor. Aşağıdaki listeye Okinawa'daki konaklamanız sırasında karşılaşacağınız kalacağınız şeyler dahildir.

**Abura miso** Pirinç için domuz kıyma ve miso çeşnisi

**Agu** Siyah Okinawa domuzunun eti

**Awamori** Pirinç içkisi

**Beni-imo** Mor tatlı patates

**Bukubuku** Yasemin çayı ve pişmiş esmer pirinçten soğuk köpüklü içecek

**Champur** Okinawa'ya özgü yağda kızarmış yumurta ve tofu

**Goya** Acı su kabağı

**Iakyo** Galler soğanlarına benzer yeşil soğanlar

**Ingana, handaba, kandaba ve ichoba** Yapraklı sebze türleri

**Jimami tofu** Yerfistiğiyle hazırlanmış tofu

**Koji** Miso ve awamori hazırlamak için kullanılan küf

**Mozuko** Bir tür deniz yosunu spagettisi

**Nankotsu** Yumuşatılmış kıkırdak ile servis edilen ağır ateşte pişmiş kaburga

**Sata andagi** Yumurta sarısıyla hazırlanmış donut. Esmer şekerli olanlar en lezizi

**Shikuwasa (Citrus depressa)** Meyve, meyve suyu ve yemek malzemesi

**Tofuyo** Awamori ve kırmızı koji'de marine edilmiş ve yllandırılmış tofu

**Udon** Japon kara buğdayı yerine buğdayla hazırlanan kalın soba noodle'ları

**Umi budo (deniz üzümü)** Bir tür deniz yosunu

**Yakiniku** Barbekü edilmiş sığır eti

yumuşaklığa sahip yerfistiği tofusu jimami; domuz kulaklarıyla servis edilen *goya* (acı sukabağı) ve *mozuku* (deniz yosunu spagettisi).

İster yetiştirilmiş ister toplanmış olsun, *mozuku* Okinawa'nın para getiren en temel mahsulü. Onu deniz yatağına sabitlenen minderler üzerinde yetiştiriyorlar. Hasadı toplamak için çiftçiler ekipler halinde çalışıyor: Bir dalgıç ortağının onları temizleyebilmesi için üzerlerinde emici gücü olan bir tüp gezdiriyor, ekibin üçüncü üyesi de hasadı yıkiyor ve sandıklara yerleştiriyor. Hâlâ tuzlu suyla kaplı olan *mozuku*, tekneden sonra da hem çıtırliğini hem de hafif iyotlu aromasını koruyor. Aşçılar çoğu zaman onu hafif bir pirinç sirkeline buluyor ve böylece bir tür turşuya dönüşüyor.

*Chambaru* neredeyse ulusal bir yemek haline gelen yağda kızarmış tofu ve yumurtadan oluşan bir Okinawa yemeğinin adı. Kelimenin tam anlamıyla 'karışan etkiler' anlamına geliyor. Adanın yemekleri ile mutfağını tanımlamak için daha iyi bir kelime bulmak neredeyse imkânsız. Taşralıdan (kelimenin mümkün olan en iyi anlamında) rafineye kadar uzanıyor. Çinli olmaktan çok Japon mu? Elbette öyle. Ancak başka uluslara da göz kırpmaktan kaçınmıyor. Taco pirinci (Tex-Mex ile karıştırılmaması gereken bir füzyon yemeği) Sam Amca'ya bir selam çakmaktan daha fazlasını yapıyor.

Daha yaşlı Okinawa yerlileri olgunlaşmış keçi saşimi'sini çok seviyor. Eski bir çiftçi olan inşaat mühendisi Masahide Shinjo, keçi yoğurdu topları satıyor; çocuklar arasında çok popüler olduğunu söylüyor. Gerçekten de öyle İngiliz asıllı John Davis, kısa süre önce burada keçi peyniri üretmeye başladı. Sage Derby peyniri gibi içinde pesto bulunan Ozato White'ı yaratıcı bir buluş. Tıpkı *awamori*'de yılanmış küçük sert peynir tekerleği gibi.

Naha'nın alışveriş merkezi olan Kokusai Caddesi'nde parlak mor renkli tatlı patates dondurması satan çok sayıda yer göreceksiniz. Sosyal medya paylaşımı arzunuzu tetikleyen ilk şey bu olacak. Evet, Okinawa tatlı patatesi bir sürü besinle dolu. Evet, güzel görünüyor ve tadı da güzel. Hayır, kanseri iyileştirmiyor ya da kırıksıklıkları gidermiyor. Ancak işimize yarayacak yerel bir deyiş var: "Hara hachi bu"; yani "yüzde 80 doyana kadar ye". Şimdi bu saf bir epikürcü bilgelik örneği ve evet, kökeni de Çin.

Michael Raffael ve Peter Cassidy Okinawa seyahatini Visit Okinawa Japan ([visitokinawa.jp](http://visitokinawa.jp)) ve ANA'nın ([ana.co.uk](http://ana.co.uk)) aracılığıyla gerçekleştirdi.











# KUSURSUZ ALPLER STİLİ

## ARLBERG

**Avusturya'nın en geniş birbirine bağlı kayak tesislerine ev sahipliği yapan Arlberg, özgün ve otantik köyleri, sade yaşam tarzının ardına gizlenen yüksek kalitede yeme içme ve konaklama imkânlarıyla ziyaretçilerine eşsiz bir kış tatili yaşıyor.**

**A**vusturya'nın batısında, Alpler'in tam orta noktasında, Vorarlberg ve Tyrol arasında uzanan dağlık bölge Arlberg, dünyanın en iyi kayak tesislerini ağırlayan en özel kış destinasyonlarından biri. Toplam 305 kilometrelik kayak pisti ve derin toz kara sahip yaklaşık 200 kilometre uzunluktaki pist dışı kayak alanlarıyla Avusturya'nın en geniş birbirine bağlı kayak tesislerine ev sahipliği yapan ve 2017'de Dünya Kar Ödülü ile onurlandırılan Arlberg, doğal güzellikleri ve kalite odaklı hizmet anlayışını bir arada sunuyor. Beş kayak köyü Lech, Zürs, Stuben, St. Christoph ve St. Anton'daki birinci sınıf tesisleriyle yüzlerce yıldır Alpler'de kış tatili geçirmek isteyenleri ağırlıyor. Özellikle medyanın ilgisinden uzak durmak isteyen aristokratlar, dünyaca ünlü yıldızlar, iş dünyasının önemli isimleri ve her bütçeden kayak tutkunu, Arlberg'in mütevazı halkının sunduğu hizmet eşliğinde huzurlu bir kayak tatili geçiriyor.

### **Dağdaki sıcak eviniz**

Arlberg'lilerin bölgelerine, doğaya ve yaptıkları işe duyduğu saygı, dikkate değer: Hepsi yaşadıkları bölgeyi, otantik ve estetik açıdan eksiksiz bir sanat eseri olarak görüyor ve burada şaşmaz bir kalite algısıyla hizmetlerini sürdürüyor. Toplumun her kesiminden gelen misafirler de banka hesaplarına bakılmaksızın aynı seviyede değer gördüklerini hissediyor. Bölgede konaklama deneyimini 'dağdaki eviniz' olarak tanımlamak yanlış olmaz. İster oda-kahvaltı tarzında, ister beş yıldızlı bir otelde ya da tatil evinde konaklayın, yerel mimari tarzda ve bölgeye özgü gelenekler eşliğinde, incelikle ağırlanacaksınız. Avrupa'da dahi benzerine az bulunur bir mimari hassasiyetle, kereste ve taş gibi geleneksel malzemeler, yerel zanaatkarların mükemmel işçiliğiyle işleniyor. Böylece hem çağdaş, hem doğal hem de bölgesel





2017'de Dünya Kar Ödülü ile onurlandırılan Arlberg, Avusturya'nın en geniş birbirine bağlı kayak tesislerine ev sahipliği yapıyor. İster oda-kahvaltı tarzında, ister beş yıldızlı bir otelde ya da tatil evinde konaklayın, yerel mimari tarzda ve bölgeye özgü gelenekler eşliğinde, incelikle ağırlandacaksınız.



### Alp disiplini burada doğdu

Alpler'in tarihi boyunca pek çok dönüm noktasının yaşandığı ve kayak dünyasının olağanüstü kişiliklerinin vatanı Arlberg'in kayak camiasında sahip olduğu ünün ardında sadece coğrafi kalite ve sunduğu eksiksiz altyapı yatmıyor. Tarihi de bu efsaneyi ilmek ilmek ören bir etken olarak karşımıza çıkıyor.

**Victor Sohm**, 1906 yılında Zürs köyünde ilk kayak kursunu organize etti ve bu yeni sporla ilgili dünyada farkındalığı harekete geçirdi. Bölgenin tarım kökenli halkı, kayak tatili fikrini bu okulun ardından oluşturdu. Bölgenin bir diğer önemli ismi, öncü ruh **Hannes Schneider**'di. Stuben'de doğan Schneider, 1921 yılında Avusturya'nın ilk kayak okulunu kurdu; Arlberg Okulu, kayağı döndürerek dönme tekniğiyle kayakta bir devrim gerçekleştirdi. Ününü bir aktör olarak beyaz perdede ve Japonya'ya kadar uzanan eğitim turlarıyla pekiştiren Schneider, Arlberg'i "Alp disiplininin doğduğu yer" olarak dünyaya tanıtan ilk kişilerden biri oldu. Zürs köyü ilk defa 1951 yılında **Interski** kongresine ev sahipliği yaptı; kongre 1991 ve 2011 yıllarında tekrar St. Anton am Arlberg köyüne döndü. Sepp Bildstein ve Emil Doppelmayr, 1937 yılında Zürs'te Avusturya'nın **ilk kayak teleferiğini** kurdu. Bunu aynı yıl Arlberg'in kış turizmi için tasarlanan Galzigbahn kablolu taşıma hattı izledi.

Olimpiyat ve dünya kayak şampiyonalarında 83 madalya sahibi **Arlberg Kayak Kulübü**, 1901 yılında St. Christoph köyünde kuruldu. Avrupa'nın en popüler kayak kulübü olarak 'baba' unvanlı dünya şampiyonu **Karl Schranz**, Trude Johum-Beiser, Othmar Schneider, Egon Zimmermann gibi olimpiyat şampiyonları da dahil büyük sporcular yetiştirdi. Bugünün pek çok genç kayak fenomeni de halen Arlberg'de yetişiyor.



Büyülü zirvelerde kara doyduktan sonra yorulan bedeninizi lüks tesislerin imkânlarıyla dinlendirebilirsiniz.

değerlere bağlı bir mimari ambiyans, tatiliniz boyunca size eşlik ediyor. Arlberg'in beş köyünde de (Lech, Zürs, Stuben, St. Christoph ve St. Anton) turizm endüstrisine ödün verilmeden klasik mimari doku korunmuş. Bu çabaları sonucunda Avrupa'nın yaşam kalitesi açısından en özel köylerinin yarıştığı Entente Florale kapsamında Avrupa'nın En Güzel Köyü seçilen Lech (2004) ve St. Anton (2017) ve henüz unvanı almamış da olsa diğer üç köy, bu sıfatı sonuna kadar hak ediyor.

### Yeme içme ve eğlencede yüksek standart

Kayak sporunun, doğal manzaranın ve iyi yaşamın yanı sıra yeme ve içme olanaklarıyla da dikkat çeken Arlberg, ziyaretçilerine sıra dışı bir gurme kültürünü keşfetme imkânı tanıyor. Bol ödüllü şeflerden ala-

nında uzman birinci sınıf mutfak zanaatkarlarına, Arlberg restoranlarında çalışan değerli isimler, Arlberg'in büyüleyici manzaralarına nazır birinci sınıf menüler sunuyor.

Arlberg'e gelen kayak tutkunları, güzel yemekler ile büyülu zirveler arasında kalori alışverişine girerken bir yandan da formlarını koruyabilmek için gündelik hayatlarındaki spor aktivitelerini sürdürebiliyor. Toplam 110 kilometrelik temizlenmiş kış yürüyüşü parkurları, 70 kilometrelik kayak krosu parkurları, konuklara farklı seviyelerde seçenekler sunuyor. Kar kızıağı, buz pateni ve körling pistleri ya da atla çekilen kızak sürüşleri de pist dışı diğer etkinlikler olarak tatilcilere eğlenceli ve romantik dakikalar sunuyor. Doğayla iç içe, açık havada geçen saatlerin ardından yorulan bedenler ise ARLBERG-well.com, arl.rock spor merkezi veya sport.park.lech'te sunulan sağlıklı yaşam, spa ve fitness olanaklarıyla dinlendiriliyor.





# ARLBERG'İN BEŞ KARİZMATİK KÖYÜ

**Arlberg'de her biri kendine özgü beş küçük dağ köyünde, Tirol ve Vorarlberg'in eşsiz geleneklerine ve kayak kültürüne duyulan tutkuya tanık olun.**

## **Zarif ve eğlenceli: Lech am Arlberg**

Avrupa Peyzaj ve Çiçek Demeği Entente Florale'nin 2004 yılında Avrupa'nın en güzel köyü seçtiği Lech'in sakinleri bu sıfatı korumak için köylerinin yerel ve doğal zenginliklerine azami özeni gösteriyor. Kilise hâlâ köydeki en yüksek bina. Bütün yapılar, yerel mimari stilde. Tüm kozmopolit anlayışına karşın, Lech'te odak her zaman miktardan ziyade kalite üzerinde. 1450 metre yükseklikteki Lech'in merkezinden 200 metre yukarıdaki "köyün güneşli terası" Oberlech'e kişinin hiçbir araç giremiyor. Köylere teslimatlar ve bağlantılar, tüneller vasıtasıyla, yeraltından gerçekleştiriliyor. Avrupa aristokrasisi ve dünyaca ünlü yıldızlar, bu zarif bir dağ köyü karakterindeki bu gurme diyarında Avusturya'nın en ödüllü restoranları arasından seçim yapmakta zorlanıyorlar. Köyün kimi dört, kimi beş yıldızlı otelleri de tıpkı kaliteli restoranları gibi kayak pistlerinin en övgüyle bahsedilen tesisleri olarak biliniyor. Lech'te yılın en önemli etkinliği olan ve adını düzenlendiği kayak pistinden alan White Ring yarışı ise her yıl binin üzerinde katılımcıyı bu mütevazı gurme diyarına çekiyor.

*lech-zuers.com*

## **Kişiyeye özel kayak merkezi: Zürs am Arlberg**

Küçük ve seçkin Zürs, iki yanda kar beyazı dağ yamaçlarıyla çevrili Flexen-Pass'ın arkasında gizlenmiş gizli bir kış meskeni olarak yüksek sosyetenin buluşma adresi görevini üstleniyor. Geniş, ağaçsız ve derin karlı yamaçları sayesinde, pist dışındaki kış sporları için de son derece uygun bir ortam sunan Zürs'ün nüfusu sadece 150 kişiden oluşuyor. Avusturya'da benzeri olmayan macera dolu helikopterli kayak turları için kullanılan bir hangara da ev sahipliği yapan bu köy, deneyimli kış sporları meraklılarını cezbediyor. Uzman bir rehber eşliğinde olağanüstü helikopterli kayak turlarına katılabilir ve köyün hareketli gece hayatıyla ünlü şık bar ve kulüplerinde anlatabileceğiniz macera dolu hikâyelere sahip olabilirsiniz.

*zuersamarlberg.at*

## **Alpler'deki aile eviniz: Stuben am Arlberg**

Huzurlu ve romantik; nazik ve kalite odaklı... Arlberg'in batı yakasında yer alan Stuben, bu tanımlamaları sonuna kadar hak ediyor. Kon-





forun her köşesine riayet ettiği bu 'ütopya köy', Avusturya'da kayak sporunun gelişmesinde büyük katkıları olan ünlü öncü kayakçı Hannes Schneider'in de doğduğu yer. Stuben'in en önemli özelliği olan nezaket, bu köyü özellikle aileler arasında popüler kılıyor. Stuben'de pek çok otelin ön kapısına kadar kayağınızla ulaşabiliyorsunuz. Dilerseniz el değmemiş, derin karlı yamaçlarına da uzanabiliyorsunuz. Kayak şartlarının ilkbaharın sonlarına kadar Alpler'in en güzel kuzey yamaçlarından biri olan Albona Dağı'nda devam ettiği Stuben, özellikle son yıllarda restore edilen otelleri ve restoranlarıyla, hizmetlerini de genişletmeye ve dolayısıyla geleceğe yatırım yapmaya devam ediyor.

[stuben-arlberg.at](http://stuben-arlberg.at)

#### **Tarihle harmanlanan uzmanlık: St. Christoph am Arlberg**

Tirol ve Vorarlberg sınırında kurulu ve Arlberg'in en yüksek köyü (deniz seviyesinden 1800 metre yükseklikte) olan St. Christoph'un geçmişi, önemli kilometre taşlarıyla bezeli. Çoban Heinrich Findelkind, 14'üncü yüzyılda hava şartlarından kaçıp sığınabilecekleri bir yer arayan yürüyüşçüler için burada bir Hospiz, yani sığınma evi inşa etmiş. Bu mütevazı sığınma evi günümüzde dünya çapında yaklaşık 20 bin üyeye sahip St. Christoph Brotherhood Vakfı'nın temelleriydi. Uzun zamandır en üst gelir grubuna hizmet eden ve uluslararası üne sahip bir otel olan Hospiz, 1901'de Arlberg Kayak Kulübü'nün de kurulduğu yer. St. Christoph, devletin kayak eğitmenleri ve öğretmenleri için onaylı bir eğitim merkezi olan Ski Austria Academy'ye de ev sahipliği yapıyor. Köyün en modern yapısı ise 2015 yılında açılan ve Avrupa'nın denizden en yüksek çağdaş sanatlar ve konser salonu olan Arlberg1800. Kısacası St. Christoph, kelimenin tam anlamıyla eşsiz bir tarihî ve kültürel mirasın merkezi.

[stantonamarlberg.com](http://stantonamarlberg.com)

#### **Alp kayak disiplininin doğduğu yer: St. Anton am Arlberg**

Sportif St. Anton köyü, 1928 yılından bu yana kayak sporunun efsanelerine ve efsanevi Kandahar Yarışı'na ev sahipliği yapıyor. 2001 yılında Alp Disiplini Dünya Şampiyonası'nı da ağırlayan St. Anton'un cazibesinin ardına, Tirol gelenekleri ve kozmopolit bir anlayış yatıyor. Benzersiz mimari ve modern altyapısı, sıra dışı teleferik sistemleri, köy merkezindeki sağlıklı yaşam vahası ARLBERG-well.com, arl.rock Spor ve Tırmanma Merkezi, tren istasyonu ve marka otelleriyle St. Anton, bölgede doğayla uyuma ve yüksek yaşam kalitesine odaklanan bir köy olarak dikkat çekiyor. Bu yaklaşımın sonucu olarak Lech'in ardından 2017'de Avrupa Peyzaj ve Çiçek Demeği Entente Florale tarafından altın madalyayla ödüllendirilen köyde yılın tartışmasız en önemli etkinliği, nisan ayında düzenlenen ve 555 katılımcının fiziksel sınırlarını zorlayan ikonik White Thrill kayak yarışı.

[stantonamarlberg.com](http://stantonamarlberg.com)

#### **NASIL GİDİLİR?**

Arlberg yüzyıllar boyunca erişilmesi güç bir dağ geçidi oldu. Ancak, modern mühendislik çalışmaları sayesinde, 19'uncu yüzyılın sonlarından itibaren gerek demiryolu gerekse karayoluyla ulaşılması kolaylaştı. Doğu ve batı yönlerinden bölgeye giriş yapan ve St. Anton am Arlberg ve Langen am Arlberg'de istasyonları bulunan karayolu ve demiryolu hatları, stressiz bir yolculuk sunuyor. Tüm dünyadan gelen misafirler, yakınlardaki Innsbruck, Friedrichshafen, Zürih, Münih ve Memmingham havalimanlarından alınarak, özel şoför eşliğinde konforlu bir biçimde bölgeye transfer ediliyor.

#### **ARLBERG 2018 ETKİNLİK TAKVİMİ**

##### **20 Ocak - White Ring Kayak Yarışı**

Efsanevi White Ring, Alpler'in en sıcak kayak parkurlarından biri olarak kabul edilir. Lech, Zürs, Zug ve Oberlech köylerini 60 yılı aşkın süredir birbirine bağlayan bu parkurda düzenlenen yarışta da kayakçılar, en hızlı şekilde finish çizgisine ulaşmaya çalışıyor.

##### **1-5 Nisan 2018 - Tanzcafé Arlberg Müzik Festivali**

Après-ski'nin eski güzel günlerini özleyenlere hitap eden etkinlik, Arlberg'in geçmiş yıllardaki hareketli eğlence hayatına övgü niteliğinde. Lech ve Zürs'deki şık otellerde, barlarda ve güneş teraslarında swing, electro swing, caz ve nu-jazz, rock'n'roll, boogie, latin, pop ve soul müzik tarzlarında nostaljik après-ski ve festival havasına bürünecek.

##### **6-8 Nisan 2018 - "New Orleans Karla Buluşuyor" Konserleri**

ABD'nin güney eyaletlerinin sıcak caz müziği, soğuk St. Anton am Arlberg'e taşıyor. Markus Linder Band ve Vasti Jackson gibi caz ile R&B türünün önde gelen isimlerini ağırlayacak etkinliğin mekânları arasında pek çok açık ve kapalı adresin yanı sıra ARLBERG-well.com'daki Dünya Kupası salonu da bulunuyor.

##### **7 Nisan - Longboard Classic**

Stuben'de düzenlenen ve snowboard dünyasının Woodstock festivali olarak bilinen etkinlik 1999 yılından bu yana board ve kayak tutkunları ile dünyanın efsanevi snowboard'cularını bir araya getiriyor.

##### **21 Nisan - White Thrill Yarışı**

St. Anton'un ünlü White Thrill yarışı, bölgenin en önemli sportif etkinliklerinden biri. Aynı anda start alan kayak ya da snowboard üzerinde 555 yarışmacı, limitlerinin zorlandığı White Thrill'de 'canavar' lakaplı 2645 metre yüksekliğindeki Valluga Sırtı'nın da üstesinden gelmeye uğraşıyor.

Sol üstten saat yönünde: Birinci sınıf restoran ve otelleriyle zarif Lech; Alp disiplininin doğduğu sportif St. Anton; Arlberg'in en yüksek köyü St. Christoph; aileler ve yeni başlayanlar için kolay ve huzurlu Stuben; yüksek sosyetenin gizli buluşma adresi Zürs.





# SOĞUK İŞTAH AÇAR!

Kış selamlamanın en güzel yolu hızla bembeyaz karlara kavuşmak. Önümüzdeki birkaç ay kayak ve snowboard'larla ter döküp bol bol kalori yakacaksanız, midenizi de gürme lezzetlerle doyurmayı fazlasıyla hak ediyorsunuz. İşte sevilen kayak rotaları ve yakınlarında bulabileceğiniz esaslı lezzet durakları.











**S**oğuk havaların en büyük eğlencesi karla kavuşulan keyifli tatilleri. Sömestr kaçamağı için pist arayanlar ya da kış boyu farklı duraklarda kayak yapmak isteyen profesyoneller için pek çok seçenek var. Biz bu kez rotayı biraz da yemeklere göre belirliyoruz, yakılan kalorileri geri almanın en lezzetli yollarına bakıyoruz.

### 3000 METREDEN SARAY MUTFAĞINA: ULUDAĞ VE BURSA

Kayak denildiği anda önce akla yılların değişmeyen adresi Bursa Uludağ geliyor. Geçmişten bugüne kayak tatillerinin vazgeçilmezi olan bölgede, tatil sadece pistteki anlardan ibaret değil. Asıl eğlence pistten inince başlıyor. Uludağ, konforlu kayak merkezi kadar gece hayatıyla da meşhur. Tıpkı Bodrum gibi ondan asla vazgeçmeyecek bir kemik kadrosu, lüks otelleri, restoranları, eğlencenin geç saatlere kadar sürdüğü barları ve gece kulüpleriyle Uludağ, Türkiye'nin Verbier'i. Uzunlukları 800 ila 3000 metre arasında değişen ve farklı zorluk derecelerine sahip pistleriyle her seviyeden kayakçı rahatlıkla kayak yapabiliyor. Uludağ'a kadar gelip dillere destan mutfağıyla bilinen Bursa'ya inmemek yapılacak en büyük hata. Ne kadar uzun kaymış ya da partilemiş olursanız olun saray yemekleri pişen sofraları, eşi benzerine az rastlanır pazarlarıyla Bursa'nın tadına bakmadan tatilinizi sonlandırmayın.

Bursalının yemekle kurduğu ilişkiyi, baba mesleklerine, geleneklere sahip çıkışını seveceksiniz. Meşhur iskender ve köfte kebabının doğduğu cadde Kayhan Çarşısı'nda, gelenleri fırından yeni çıkan cantık pidelerin kokusu karşılıyor. Mütevazı eski fırını koruyan, hemen yanına da bir mekân açan Pidacioğlu, Osmanlı döneminden bugüne pide yapmayı sürdüren 160 yıllık tarihî bir adres. Zamanında Rumlardan aldıkları odun fırın tam 200 yıllık. Cantığın kıymalı, kuşbaşı ve peynirli üç çeşidi var.

Fırının hemen yukarısında bu kez 80 yıllık köfte kebabçısı İdris sizi bekler. Dedesinden kalan dükkânı kızı ve oğluyla işleten İbrahim Ala-

koç, maziden fotoğraflar gösteriyor. İdris babasının ismi, köfteciliği de restoranı açan dedesinden öğrenmişler. "İskender kebabı ve pideli köfte Kayhan'da doğmuş. Köfte kebabı da denir. Uyguladığımız tarifi 100 senelik geçmişi var." diyor. 60 sene önce 3-4 tane dükkân olan çarşıda bugün her adım başı bir köfteci çıkıyor karşınıza. Köfte kebabında iskenderden farklı olarak tereyağı önce pidenin üzerine gezdiriliyor.

Ev yemeklerinden tatmak isterseniz, Bursa esnaf lokantaları gibisi zor bulunur. Eski Garaj olarak anılan bölgede küçük bir dükkânla başlayıp işleri büyüten ve yeni şubeler de açan Hayat Lokantası, her gün 80 çeşide yakın yemek çıkıyor. Kuzu tandır, kayısı kuzu yahnisi, kral tacı (kaburga sarması) gibi özel lezzetleri burada bulmak mümkün. Hayat Lokantası denilince ilk akla gelen lezzetse süt helvası. Bursa'ya özel bu tatlıdan hemen her yerde bulabilirsiniz, ama Hayat Lokantası'nınki gerçekten bir başka.

Restorana girmeye vaktiniz mi yok? Kayak pistine dönmeden hemen elinize bir Bursa tahanlısı, yani tahinli pide alın. İki çeşidi var: Biri daha pastane çöreği kıvamlı bir hamurla, diğeri de hakiki pide hamuruyla yapılıyor. En eski tarifi uygulayan, Muradiye'deki tarihî İnanç Fırını. Fırından yeni çıkmış, tahini akan sıcak halini yakaladıysanız çok şanslısınız. Bursa fırınları arasındaki gözbebeğimiz ise Pasto. Hemen tezgâhın arkasındaki odun fırından çıkan ekmeklerin sadece kokusunu değil, sıcaktan kabuklarından gelen çatırtıları dahi duyuyorsunuz. Hakan, Ayhan ve Dilek Doğan bu işletmeyi babalarından öğrendikleri tarifleri uygulamak üzere kurmuşlar. Kestane şekeri Bursa'nın olmazsa olmazı. Mutlaka Pasto'daki kestane şekerlerinden tatmak gerek. Glikoz katılmıyor, soyulan ve haşlanan kestaneler şekerde bekletilip kaynatıldıktan sonra kundaklara sarılarak şuruba yatırılıyor. Yani eski usul hakiki kestane şekeri yapılıyor.

Bursa'nın lezzetleri o kadar zengin ki, sıra ancak meşhur iskender geldi. En iyisini Cemal ve Cemil Çalışır ustaların mekânı Uludağ Kebabçısı'nda bulabilirsiniz. Minik ama harıl harıl çalışan dükkânın





Sol sayfada: Türkiye'nin en eski kayak merkezi Uludağ. Üstte: Erciyes. Önceki sayfalarda: Uludağ'dan Palandöken'e, Türkiye'nin farklı seviyelere yönelik pistler ve eğlenceli kayak sonrası aktiviteleri sunan merkezlerini gurme lezzetlere açılan kapı olarak da görebilirsiniz.

başında Cengiz Çalışır ve Cemil Usta'nın oğlu Cem Çalışır var. Etler İnegöl'den geliyor. Tereyağlı iskenderin ağızda dağılan sıcaklık, yoğun lezzeti tatil boyunca iç ısıtmaya yetiyor. Yemeğe biraz ara vermek için ihtişamıyla göz kamaştıran Ulu Cami'nin hemen arkasındaki Koza Han'a doğru yürüyüş yapmak gibisi yok. Yol boyunca dizili dükkânlardan Bursa'nın meşhur ipeklerini de alabilirsiniz. Tarihî hanın kahvecilerle dolu avlusu okkalı bir Türk kahvesi içmek için ideal. Avlu yazın çok daha hareketli ama kışın büyüğü de bir başka. Tuzpazarına doğru devam edince, kestane ve Gemlik zeytinleri başrolü kimseye kaptırmıyor. Bursa hakikaten sebze-meyvenin başkenti; renk renk, taze mevsim lezzetleriyle kışkandırıyor. Herkesin ballandırarak anlattığı Köypazarına doğru devam ederseniz alışverişten sonra kollarınızın kopmasına da hazırlıklı olun. Yalnızca kendi tarlasında yetiştirdiği doğal ürünleri getiren köylüler bu pazarda tezgâh açabiliyor. Karnıkara, oturak, kırkgünlük, kabuklu gibi çeşit çeşit kuru fasulye; yeşil domatesler, hakiki bursa kestanesi, elmalar, salçalar, cevizler, ormandan toplanmış ihlamurlar... Osmanlı nohudunu almadan geçmemek gerek. "Tohumlar bozulmadan önce nohutlar böyle mini mini ve turuncuydu" diye anlatıyor tezgâh sahibi köylüler. Uludağ'ın çayı yapılan sarı ölmez çiçekleri de pazarın her yerinde.

## AYAZDAN GELEN TAZELİK ERCIYES VE KAYSERİ

Ticaretin merkezi olarak bilinen Kayseri, doğal güzelliklerine son yıllarda daha bir coşkuyla sahip çıkarak sıyrılıyor. Sirtını dayadığı görkemli Erciyes Dağı'ndaki modern kayak merkezi, onlarca farklı doğa parkuru ve çeşit çeşit mantısı, pastırması, sucuğuyla bölgeyi kayak tatili için ideal bir durak kılıyor. Erciyes Dağı eteklerinin diriltiren bir enerjisi, nefesi dolduran bir tazeliği var. İklim, bu şehrin mutfağından yaşam biçimine her şeyin başlangıcı. Kayseri'yle bütünleşmiş sucuk ve pastırma bile tadını kurutulurken yediği ayazdan alıyor zaten. Erciyes Kayak Merkezi, geniş profesyonel pistleri kadar amatörler için uygun alanları da bol.

Ülkemizin diğer havalı tesisleriyle kıyasladığınızda hem hiçbir eksiği yok hem de hava atmaya gelenlerden çok, kayak yapmakla ilgilenenler var. Kızakla kaymak için ayrı bir alan ayrılmış, burada çocuklar sabah akşam çılgık çılgına eğleniyor. Diğer meşhur pistlere göre çok daha uygun fiyatlara tüm ekipman kiralama ve pist masraflarınız çıkıyor. Yapılan milyonlarca dolarlık yatırımlarla Erciyes'in dünya sahnesinde boy göstermesi de hedefleniyor. Toz karıyla meşhur pistin yanı sıra helikopter kayağı ve snowkite gibi heyecan verici aktiviteleri de deneyimleyebilirsiniz. Erciyes pistinde acıkınca yenilen klasik sucuk ekmek faslının nefis Kayseri sucuklarıyla yapıyor olması harika.

Kayseri'nin simgesi haline gelen sucuk ve pastırma konusu derin. Anlatılanlara göre bölgedeki sucuk ve pastırma bu kadar özel kılan, kurutuldukları Karpuzatan mevki. Karpuzatan'ın ikliminde, Erciyes'ten gelen rüzgâr ve güneşle lezzetlenen pastırma ve sucuğun tadı bir başka oluyor. Üzülerek kabul etmek gerek ki, bugün Kayseri'deki üreticilerin çoğu doğal kurutma yöntemi uygulamıyor ya da sadece özel sipariş veren müşteriler için ön siparişle doğal üretim yapıyor. Şehirde Karamavuş, İmamoğlu gibi birkaç işletme dışında yerel üreticilerden doğal sucuk ve pastırma bulmak kolay değil.

Anadolu'da mantının onlarca farklı yorumunu tatmak mümkün ama Kayseri'deki kadar meşakkatlisini bulmak kolay değil. Bir kaşığa gerçekten kırk tane sığacak büyüklükte çok minik kapıyorlar. Bölgede 40'a yakın farklı mantı çeşidi var. Damat mantısı, yağ mantısı diye giden liste uzuyor. Sucuk içi de Kayseri'de tadılmadan dönülmemesi gereken bir keyif. Bildiğimiz sucuk etini, içine belirli ölçülerde çeşitli baharatlar katarak pişiriyorlar. Üzerine yumurta kırınca ya da lavaşlara sararak yediğinizde akıl alıyor. Kayseri mutfağından tadı damağınızda günlerce kalsın isterseniz, dönmenden önce mutlaka fırın ağzı tatmalısınız. Kasap Mustafa'nın yeri bu lezzeti için doğru adres. Mustafa Bey, üç gün boyunca süt ve zeytinyağında beklettiği kuzu pirzola ve kuşbaşı etleri kuyruk yağı ve köy biberiyle birlikte üç saat fırınlıyor.



**Erciyes Dağı eteklerinin diriltten bir enerjisi, nefesi dolduran bir tazeliği var. İklim, bu şehrin mutfağından yaşam biçimine her şeyin başlangıcı. Kayseri'yle bütünleşmiş sucuk ve pastırma bile tadını kurutulurken yediği ayazdan alıyor.**

Heybetli Erciyes pırıl pırıl kış güneşi altında sizi bekliyor. Altta soldan sağa: Kayseri'nin meşhur pastırması; Kayseri'de Kasap Mustafa'nın fırın ağzını es geçmeyin; minik ve leziz Kayseri mantıların dökülüyor.







## İŞINLA BİZİ TELEFERİK

Türkiye'nin ilk teleferik hattının 1963 yılında 4,5 kilometre olarak Bursa'da faaliyete geçtiğini biliyor muydunuz? Bu hat 2012 yılında yenilenmek üzere kapatılmıştı. Teleferik Holding'in yeni teknolojiler kullanarak yeniden açtığı hat, bugün 9 kilometre yükseltildi ve direkt oteller bölgesine ulaştırıldı. Dünyanın en uzun hattı olan Bursa-Uludağ Hattı'nda her biri sekiz kişilik 140 kabin bulunuyor. Ortalama 22 kilometre hızla ilerleyen teleferiğin dağa çıkma süresi ise ortalama 25 dakika. İniş-çıkış için kişi başı 38 TL ödeyeceğiniz teleferik sadece ulaşım amaçlı değil, nefis manzaraların tadına varmak için de kullanılıyor. Kabin, dağı, zirveyi ve işaret dilinde "güvenle inilir" tabirini simgeleyen yuvarlak kenarlı bir üçgen içerisine yerleştirilmiş. Yenilenen Bursa Teleferik, doğanın içine zarafetle süzülürken 'ekolojiye duyarlı bir ulaşım' imkânı da sunuyor. Ucuz ve etkin çalışırken hem bölge ekonomisini canlandırmaya destek oluyor hem de insan ve çevre sağlığını gözeterek ulaşım ve eğlence ihtiyacını güvenli şekilde karşılıyor. Emisyon ve atıkları gezegenin dengeleyebileceği düzeyde tutarak, doğal kaynakların tüketimini azaltıyor. Arazi kullanımını ve ses oluşumunu kısıtlıyor. Kabinlerde herhangi bir titreşim ve motor sesi duyulmuyor. Bursa Teleferik'in Bursa'da yapılması gerekenler listesinde Ulu Cami'nden sonra ikinci sırada geldiğini, yağmur, kar, tipi dinlemeden her türlü hava koşulunda çalışabildiğini de ekleyelim.







## DOĞA İLE YARIŞAN BİR MUTFAK: KARTALKAYA VE BOLU

Serin çam kokusu ve muhteşem göl manzaralarıyla Bolu, gerçek bir doğa harikası. Aşçılarıyla da ünlü memleketin saymakla bitmeyen birçok geleneksel lezzeti var. Bolulu-Mengenli ustaları Topkapı Sarayı'na getiren ilk padişah I. Ahmed'den sonra imparatorluğun damak tadı onlardan sorulur olmuş. Patlıcandan 240 çeşit yemek yapabilen, 130 çeşit pilav bilen Bolulu, Mengenli, Devrekli, Kıbrısçıklı lezzet ustalarının, saraya aşçı yetiştirme geleneği bugünün okullarının da temelini oluşturuyor. Türkiye'nin ilk Aşçılık Yüksek Okulu'nun Mengen'de kurulması bu yüzden. Vişneli yaprak sarma, düğün bohçası, cevizli keşli mantı, ekmek aşı, ördek sarma, kayısıli gerdan yahnisi, etli borani, küpte kuzu kebabı ve kaymaklı ekmek kadayıfı Bolu restoranlarında ve otellerinde bulabileceğiniz güzelliklerden.

Kartalkaya ise, kayak merkezleri ve yol üzerindeki şirin otelleriyle,

ideal bir hafta sonu tatili için sık tercih ediliyor. Özellikle İstanbullu kayak meraklıları için yakınlığı sayesinde "gündüz pistte, akşam evde" keyfini sunuyor. Ama tatilinizi bir günden en az bir haftaya çıkarmak isteyeceğiniz kesin. Bolu kent merkezine 38 kilometre uzaklıktaki Kartalkaya, Uludağ'dan sonra Türkiye'nin en popüler kayak destinasyonu. Köroğlu Milli Parkı içinde yer alan pistin uzunluğu 20 kilometreyi buluyor. Pist, kayağa yeni başlayanlar için de uygun.

Bolu'ya 32 kilometre uzaklıktaki Abant Gölü ve çevresi, günübirlik gelenlere piknik için nefis bir alan sunuyor. Abant'tan 18 kilometre uzaklıktaki Mudurnu, koruma altına alınan tarihî evleri, içinden geçen Mudurnu deresi ve tarihî eserleriyle gizli kalmış güzelliklerden. Buradan boğazına düşkün Osmanlı sultanlarının sarayına girecek kadar lezzetli Mudurnu saray helvasından stoklayarak tatlı krizlerinizi sultanlara yakışır bir şekilde çözebilir, kayak için enerji depolayabilirsiniz.

Bolu deyince akla ilk gelen, yörenin lezzetli patatesleriyle yapılan



Bu sayfada: Abant Gölü'nden nefis kış manzarası; Bursa'da kestane şekerini eski usul yapan Pasto'da tatmak gerek. Glikoz katılmıyor, soyulan ve haşlanan kestaneler şekerde bekletilip kaynatıldıktan sonra kundaklara sarılarak şuruba yatırılıyor.



**Bolu kent merkezine 38 kilometre uzaklıktaki Kartalkaya, Uludağ'dan sonra Türkiye'nin en popüler kayak destinasyonu. Bunda serin çam kokusu, muhteşem göl manzaraları ve tabii ki aşçılarıyla ünlü memleketin saymakla bitmeyen birçok geleneksel lezzetinin da payı var.**



patatesli ekmek. Haşlanıp ezilen patatesler, ekmeğin ömrünü uzatmak için hamura ekleniyor, Bu ekmeği markalaştırıp İstanbul ve Ankara'ya da gönderen Ladin Ekmek'in Karaağaç Köyü'ndeki mütevazı tesislerine uğramayı ihmal etmeyin. Meşhur kızılçık tarhanası için adres ise Abant sapağındaki Yolçatı Köyü'nde Ayşe Nine Köy Ürünleri. Kızılçık tarhanası mayalanmıyor; kızılçık ve undan bir hamur yapılıyor. Cevizli keşli erişte, en sevilen İtalyan makarnalarını gölgede bırakacak kadar lezzetli. Keş, uzun süre dayandığı için İç Anadolu evlerinde çokça tüketilen bir peynir. Bu arada adını aldığı yedi gölün etrafını saran ormanıyla bir cennet köşesini andıran Yedigöller'i kar altında görme fırsatını da kaçırmayın. Bölge, dev ağaçlarıyla kayaktan vakit çalmanıza degecek manzaralar sunuyor.

## MUTFAKTA VE PİSTTE CİDDİYET PALANDÖKEN VE ERZURUM

Tortum'un mu Oltu'nun mu her zamanın tartışma konusu olmuş biricik Erzurum lezzetimiz çağ kebabı, sıradaki pist seçimimizin sebebi. Şaka bir yana, "kayak ciddi bir iştir, profesyonellik hedefim" diyenlerin tercihi Erzurum Palandöken, ülkemizin en profesyonel kayak destinasyonlarından biri. Uluslararası standartlardaki pistleri, gece kayak imkânı sunan altyapısı ve elbette toz kanyla kayak tutkunları için gerçek bir vaha. Karasal iklimi sayesinde kayak için en elverişli toz karın sahibi olmasının yanı sıra meraklısına mayıs ayına kadar kayma olanağı sunuyor olması da cabası. Toplam pist uzunluğu yaklaşık 30 kilometre olan Palandöken, kayağı ciddiye alanların kendilerini test





Bu sayfada: Palandöken, Erzurum; Bursa'nın meşhur iskenderi, Uludağ'ın yorgun kayakçılara dönüşte enerji vermeyi bekliyor. Sağ sayfada üstten saat yönünde: Seyahat tutkunlarının gözdesi nevi şahsına münhasır Doğu Ekspresi, Ankara-Kars arası yaptığı seferde Erzurum'a da uğruyor; Kartalkaya dönüşü Abant Köy Ürünleri Pazan'na mutlaka uğrayın; Erzurum'a kadar gidip çağ kebabı yemeden dönülmez; Bursa'nın meşhur ve mütevazı Uludağ Kebapçısı.

edebileceği heyecanlı pistlere de sahip. Nitekim kayak merkezindeki pistlerden birinin uzunluğu 12 kilometre ve başlangıç ile bitiş kotları arasındaki fark, 1100 metre.

Özellikle sömestr tatilini kayak keyfiyle birleştirmek isteyen aileler için önerimiz Polat Erzurum Resort. Palandöken'in muhteşem manzaralarına hakim konumuyla cezbeden otel, bu sezon aileler için uygun fiyatlı paket fırsatları hazırlamış. Kristalize kar dokusuyla sınırsız kayak imkanı otelin en büyük artısı elbette. Çocuklara özel karda oyun alanı ve mini club'ı bol eğlence de vadediyor. Çocuklarına hem kaymayı öğrenecekleri hem de dağ havası alıp şehir kirliliğinden uzaklaşacakları güzel bir tatil hediye etmek isteyen ebevenler paket fırsatlarını kaçırmamalı. Suni karlama ve gece ışıklandırma sistemi sayesinde kesintisiz kayak imkanı anne babaları da mutlu edecek.

Palandöken'de pistler de, lezzetler de bol ama Kıpçak Türklerinden gelen asırlık gelenek çağ kebabını yerinde tatma fırsatı kaçır mı? Tüm Doğu'ya yayılan bu nefis kebab, koyun etiyle yapılıyor. Etin en lezzetli yerleri, sinirleri alındıktan sonra bir gece soğan, biber ve tuzda marine ediliyor. Sonra et dev bir şişe takılarak ateşin önünde nar gibi pişiyor. Çağ kebabını şehrin hemen her yerinde bulmak mümkün. Bilinen eski ve güvenilir adreslerden biri Koç Çağ Kebabı. Erzurum'un meşhur kadayıf dolmasını ise Kadayıfçı Muammer Usta'da tatmak ayrı bir keyif. İçindeki ceviz dolu bu nefis tatlı, bugün tüm dünyaya ulaştırılıyor. Muhammer Usta, zamanla işleri büyüttüğü için sadece tatlı değil, çağ kebabı da sunuyor.



## Nerede kalmalı?

**Kitap Evi Otel** Burç Üstü'nde, genelde eski konakların bulunduğu nostaljik bir sokakta yer alan Kitap Evi, Bursa'nın en özel oteli. Oda fiyatları 250-450 TL arasında. *Kavaklı Mah. Burç Üstü, Bursa; 0224 225 41 60; kitapevi.com.tr*

**Uslan Hotel** 52 odalı kayak odasından her türlü ekipmanı kiralayarak piste çıkıp hünelerinizi konuşturabilirsiniz ya da daha önce hiç kaymadıysanız otelin kayak öğretmeninden ders alarak siz de bu heyecanı tadabilirsiniz. *Kirazlı Mah. 1. Gelişim Bölgesi, Osmangazi, Bursa; 0224 285 20 21; uslanhotel.com*

**Radisson Blu** Kayseri Kayseri'nin en yüksek binasında konumlanan Radisson Blu Kayseri, şehirdeki konaklama keyfinizi ikiye katlayacak yüksek bir standarda sahip. Güler yüzlü bir ekip ve her türlü teknik donanım ile hizmet veren otel, misafirleri için gerekli her detayı incelik ile uyguluyor. Terasından Erciyes manzarasını seyredebileceğiniz otelin bu katta hizmet veren şık bir restoran ve bar bölümü var. Yöresel lezzetlerin modern sunumlarını deneyimleyeceğiniz Radisson Blu Kayseri'nin çevreci yaklaşımı ve geri dönüşüm konusundaki hassasiyeti ise bölgenin tek Yeşil Yıldızlı oteli unvanıyla tescilli. *Hunat Mahallesi Sivas Caddesi No: 24/A Melikgazi, Kayseri; 0352 315 50 00; radissonblu.com/en/hotel-kayseri*

**Hilton Kayseri** Merkezdeki beş yıldızlı otel, tarihî Kapalı Çarşı'ya ve alışveriş merkezlerine yürüme mesafesinde. Havalimanına 6 kilometre, Erciyes Kayak Merkezi'ne ise 20 kilometre uzaklıkta Dokuz Eylül olmak üzere 212 lüks odası var. *Cumhuriyet Meydanı, İstasyon Cad. No: 1 Kayseri; 0352 207 50 00; hilton.com*

**Kaya Palazzo Ski & Mountain Resort** Lüks butik dağ oteli olarak tasarlanan Kaya Palazzo Ski & Mountain Resort, kış heyecanını konforlu bir konaklamayla birleştirmek isteyen kayak ve snowboard tutkunları için ideal. Kartalkaya misafirlerine doğanın içinde olmak için Abant Gölü ve çevresinde tur da sunuyor. *Kartalkaya Mevkii, Bolu; 0374 234 51 00; kayahotels.com*

**Polat Erzurum Resort Hotel** Otelin sömestr tatiline özel hazırladığı paketin ismi Kar Tanesi. 20 Ocak-3 Şubat tarihleri arasında, tam pansiyon kişi başı, gecelik fiyat 600 TL'den başlıyor. 0-6 yaş arası çocuklar ücretsiz, ikinci çocuk ve 7-12 yaş arası ise yüzde 50 indirimli. *Kayak Yolu Üzeri, Palandöken Erzurum; 0442 232 0010; palandoken@polatholding.com*





## Nerede yemeli?



**Pidecioğlu** Meşhur cantık pidesini yiyebileceğiniz, aynı zamanda tüm kebab pidelerini de yapan 160 yıllık tarihî bir fırın. *Kayhan Cad. No: 73 Bursa; 0224 221 28 83*

**Kebabçı İdris** Köftecilerle dolu Kayhan Çarşısı'nın en eski ve en kaliteli köftesini, usulüyle burada yiyebilirsiniz. *Kayhan Çarşısı No: 55 Bursa; 0224 220 68 21*

**Uludağ Kebapçısı Cemal&Cemil Usta** İskender kebabın en iyisini burada tadabilirsiniz. *Garaj Şirin Sok. No: 12 Osmangazi, Bursa; 0224 254 72 64; uludagekebapcisi.biz*

**Hayat Lokantası** Süt helvasını mutlaka bu adreste deneyin. *Merinos Parkı, Atatürk Kongre Merkezi, Bursa; 0224 272 27 27; hayatlokantasi.com*

**Pasto** Kundakta geleneksel kestane şekeri ve ekmek almak için mutlaka uğrayın! *Akpınar Mah. Hancı Cad. No: 6 Osmangazi, Bursa; 0224 245 45 20*

**Abidin Usta** Tuzpazarı'nın hemen altındaki sokakta, Bursa'nın en eski esnaf lokantalarından. Tuzpazarı dışında Kestel'de ve Şehreküstü'de de şubeleri var. Osmanlı Dönemi'nden kalan pek çok lezzeti, haftanın

belirli günleri bulabilirsiniz. *Tuzpazarı Bayathane Cad. No: 8 Osmangazi; 0224 222 23 78; abidinusta.net*  
**kaşık-La** Kayseri'nin çorbalarından ana yemeklerine tüm yöresel lezzetlerini tadabileceğiniz kaşık-La'da özellikle geleneksel ev yapımı tatlılara da göz atın. *Şeker Mah. Osman Kavuncu Bulv. No: 370 Kocasinan, Kayseri; 0352 326 30 75; kasikla.com*  
**Kasap Mustafa** Mütevazı minik bir kasap tezgâhının önüne atılan masalarda Kayseri'nin fırın ağzı yemeğini tadabilirsiniz. *Hunat Mah. Hunat Cad. No: 14/A Kayseri*

**Taş Mekan** Şömine başına kurulup dağ manzarasında lezzetli kebab ve mangal çeşitleri yemek istiyorsanız, bu şık restoran size göre. Mekanın teras bölümü de mevcut. Fiyatlar Kayseri geneline göre biraz daha yüksek. *Erciyes Yolu üzeri, 11. km Hisarcık, Kayseri; 0352 341 21 12; tasmekanetlokantasi.com*

**Kebab 14** Kiremitte pişirilen karışık kebab ve atom adlı ekmek kadayıflı karışık tatlı restoranın spesiyali. *Aktaş Sok. No: 14 Bolu; 0374 215 58 65; kebab14.com.tr*

**Abant Göl Gazinosu** Burada nefis göl manzarası karşısında çayınızı yudumlayabilirsiniz. Yemekten önce gelen tereyağı ve kızarmış patatesli ekmek güzel ama ızgara çeşitleri sizi mutlu etmeyebilir. *Abant Göl kenarı, Bolu; 0374 224 50 45*

**Abant Köy Ürünleri Pazarı** Parkın girişindeki pazarda, kızcık marmeladı, kızcık tarhanası, pikola fındığıyla yapılan Bolu'nun ünlü fındık şekeri, Mudurnu'nun ünlü saray helvası gibi yöresel ürünleri bulabilirsiniz. Saçta yaprak kavurmayı, kuzu pirzola ve köfteyi mutlaka deneyin. *Abant Yolu üzeri, Abant Gölü kenarı, Bolu*

**Kadayıfçı Muhammed Usta** İçi cevizle dolu çıtır çıtır kadayıf hem uygun fiyatı hem de lezzetiyle bir Erzurum klasiği. Muhammed Usta yıllar içinde işleri büyüttü geniş mekanında Erzurum çağ kebabını da tadabilirsiniz. *Terminal Sok. Erzurum; 0442 233 62 82; kadayifci.muhammedusta.com.tr*

**Koç Çağ Kebab** Bölgenin en meşhur ve lezzeti çağ kebabını yapan eski ve güvenilir adreslerden. *Osmangazi Mah., Uluyol Cad. No:23 Bursa; 0224 273 21 25; cagkebab.com*



# Şampiyondan KAYAK DERSİ

Kayak için gidilecek yer çok. Ama kaymayı öğrenmek için gidilecek en iyi yerleri, Konrad Bartelski biliyor. Eski Alp disiplini yarışçısı, Food and Travel okurları için pistteki ilk adımlarınızı özel kılacak kayak merkezlerini seçti.



## SAINTE-FOY FRANCE

### FARKLI SEVİYELERDEN OLUŞAN GRUPLAR İÇİN

Kaymayı öğrenmek için en ideal yer, 'trafiğin' az olduğu yerdir. Bununla birlikte, farklı seviyelerden kayakçıların olduğu bir grupla seyahat ediyorsanız herkesi memnun edecek bir yer bulmanız zor olabilir. Sainte-Foy, işte tam da bu ihtiyaçlara yanıt veren yer.

Tarentaise Vadisi'ndeki dağın bir yanına tünemiş resort, kayak öğrenmek isteyenler için gerçek bir hazine. Yeni başlayanlar için ideal kısa pist, kayak merkezinin tam ortasında bulunuyor. Dolaşısıyla iyi bir öğretmenle birkaç saatin ardından ilk telesiyeye atlayarak kolay pistlere ulaşabilirsiniz.

Manzara çok güzel ve dağ restoranları hem otantik hem makul

fiyatlı. Birinci gün hedef, öğle yemeği için ilk liftin tepesindeki Les Brevettes (0033 6 8726 1011). The Peak (thepeakchalet.co.uk) konaklamak için harika bir yer; başlangıç lifti hemen chalet'in kapısının önünde. Kayak okulu Evolution 2'deki Matti ve Julien Ottobon'dan ders alarak pistte kısa sürede harika sonuçlar alabilirsiniz. Sainte-Foy küçük bir kayak merkezi; après-ski seçenekleri, hangi barda canlı müzik olduğuna göre değişiyor. Le Yeti Boots Café'nin (0033 4 79 04 14 86) programına göz atabilirsiniz. **DETAYLAR** Evolution 2'nin iki saatlik özel ders 110 €'dan başlıyor. Yedi buçuk saatlik üç günlük grup dersi (maksimum altı kişi), kişi başı 118 €. [evolution2.com](http://evolution2.com)



Kanada'daki SilverStar'ın  
tenha pistleri.  
Karşı sayfada: Sainte-Foy,  
yetişkinler kadar çocuklar  
için de ideal bir başlangıç  
sunuyor.

## HAKUBA JAPONYA KEŞİF RUHLULAR İÇİN

Kayağın en sevdiğimiz yanlarından biri de yeni yerler keşfetmek için bir araç olarak kullanılabilir oluşu. Japonya'nın güney adasındaki Hakuba, keşif duygunuzu harekete geçirmek için kesinlikle biçilmiş kaftan. Kayak merkezi, karla kaplı yamaçlarda harikulade renkli Japon kültürünü ve mutfağını deneyimleme fırsatı sunuyor.

Hakuba için, Tokyo'dan hızlı trene atlayın ve 1998 Kış Olimpiyat Oyunları'nın düzenlendiği Nagano'ya gidin. Buradan bir saatlik otomobil yolculuğun sonunda 3000 metredeki çarpıcı Japon Alpleri'ne varacaksınız. Eski profesyonel alp disiplini kayakçılarından Michihiko Nakamura'ya ait ve etkileyici onsen'yle (Japon kaphçası) ünlü Hotel Goryukan'da (goryukan.jp) kalın. Hakuba, farklı kayak bölgeleriyle çevrili geniş bir yer. Bölgelerin isimleri HappoOne (en yakını), Hakuba 47, Cortina, Iwatake, Norikura ve Tsugaïke. Norikura sakın, ayrıca başlangıç seviyesindekiler için uygun geniş, açık yamaçları var. Chalet Heidi Hof'un restoranı (0081 261 725 010), yerel mutfağı için tatmak için doğru adreslerden. Tesisler çok modern değil, ama her şey tıkır tıkır işliyor ve ilham verici bir ülkede olma deneyimi, kayak heyecanı pekiştiriyor. Meşhur kar maymunlarını görmek için tura katılın ve Kikuya'da (0081 261 723 633) sushi yemeden kesinlikle Hakuba'dan ayrılmayın. Sırf bu tat için Hakuba'ya gelmeye değer diyenler var. Ders almak için uluslararası kayak okulu Evergreen'in kapısını çalın. Yedi günlük programlarında saat esnekliği sunuyor.

**DETAYLAR** Evergreen'in toplam altı saat olmak üzere esnek saatli tüm günlük programı 437 \$'dan başlıyor. [evergreen-hakuba.com](http://evergreen-hakuba.com)

## SILVERSTAR KANADA AİLECE KAYAK TATİLİ İÇİN

Denediğimiz yerler arasında ailece kayak tatiline gitmek için en iyi yer, Batı Rocky Dağlarındaki SilverStar Mountain Resort. Burası hem görsel zenginliği hem de hizmet kalitesi açısından sizi hemen tavlatacak, etkileyici ve kompakt bir yer.

Otantik bir büyüleyiciliği olan binalar, bir Western filminden fırlamış gibi görünüyor. Her şey, merkez köyün birkaç yüz metre dâhilinde cereyan ediyor. Merkez köy, tüm arabalar resort'un yanına park edildiğinde çok sakin oluyor. Bu da onu karda (kaçınılmaz olarak) çıldıran çocuklar için güvenli bir yer yapıyor.

Dağdaki konumu ve yüksekliği sayesinde (1600 metre) kayak merkezinde her zaman bolca kar bulunuyor. Kayak okulu eğitmenleri, donanımlı ve sabırlılar; yeni kayakçıları yamaçlarla tanıştırmada ustalar. Pistler iyi hazırlanmış ve kayması kolay. Bu özellikleriyle kayarken bölgenin huzurlu atmosferi ve doğasının keyfini çıkarma fırsatı da sunuyor.

Öğle yemeği için köye dönün. Buradaki restoranlarda doyurucu Amerikan mutfağı servis ediliyor. Yemek için Den Bar and Bistro'yu (001 250 558 6032) bir kenara not edin. SilverStar, Kelowna Uluslararası Havalimanı'ndan bir saat uzaklıkta ve dağda konaklama için otel ve lodge seçenekleri var. Ayrıca bir yoga stüdyosu ve ücretsiz resort turları bulunuyor.

**DETAYLAR** 13 yaş ve üstü her seviyeden kayakçıya uygun tam günlük dersler kişi başı 104 Kanada doları. [skisilverstar.com](http://skisilverstar.com)



### VAL GARDENA İTALYA GARANTİLİ KAR İÇİN

Dolomitler, Val Gardena vadisinin büyüleyici Ortisei, Santa Cristina ve Selva köyleriyle bulunduğu kuzey İtalya'da son derece güzel bir sıradağ. Val Gardena, dünyadaki en iyi kar yapımı siste-

mine sahip; kar yağışının az olduğu kışlarda bile kayak için en harika koşulları sunuyor. Menüsüyle sizi kayağa teşvik edecek, yamaçlara tutunmuş birçok restoran bulunuyor. Restoranlar, günbatımında büyüleyici bir görünüme kavuşan Dolomit kayalarına bakan dağ kulübelerinde servis veriyor. Lift sistemi kullanıcı dostu ve yürümeyi en aza indirecek şekilde tasarlanmış. Birkaç günü öğrenmeyle geçirdikten sonra dağda harika bir öğle yemeği için 2500 metre yükseklikteki Sofie Hütte'ye ([seceda.com](http://seceda.com)) gitmeyi hedefe koyun. Tereyağlı ıspanak ravioli'si nefis ve tatlı olarak, sizi akşamüstü yeniden piste çıkmaya itecek kaiserschmarrn (küçük küçük parçalara kesilmiş tatlı pancake) yiyeceksiniz.

Ski and Snowboard School of Selva Val Gardena, yeni başlayanlar için ideal bir, beş ya da altı günlük kurslar düzenliyor ve ekipman kiralamada yüzde 20 indirim sunuyor. Selva'daki La Stua'da ([la-stua.com](http://la-stua.com)), güzel après-ski seçenekleri bulunuyor. Özellikle canlı performanslara ev sahipliği yaptığı geceler daha keyifli oluyor. Dört yıldızlı Hotel Laurin ([hotel-laurin.it](http://hotel-laurin.it)) konaklamak için ideal. Spa'sı ve harika bir restoranı var.

**DETAYLAR** Yetişkinler için beş günlük toplam 17,5 saatlik kursun ücreti 233,50 €. [scuolasciselva.com](http://scuolasciselva.com)

### MALL OF THE EMIRATES DUBAI SADECE KAYMAK İÇİN

Maksadınız sadece kaymaksa, dikkatinizi dağıtacak bir doğal güzellik olmasın istiyorsanız bu sporla kapalı alanda tanışın deriz. Onun yeri de Dubai. Mall of the Emirates'in içindeki yapay dağda yılın 365 günü kar var. Yamaçlar, jeolojik evrimin kaosuyla oyulmamış, tam tersine, uzmanlar tarafından dikkatlice, kontrollü bir çevrede kayakta hızlıca gelişme kaydetmeye yönelik tasarlanmış. Burası, her gün en elverişli koşulların sağlanması için hem kar hem hava kalitesinin kontrol edildiği tek yer.

Yolda vakit kaybetmemek, tüm enerjinizi piste saklamak için Kempinski Hotel'deki ([kempinski.com](http://kempinski.com)) Aspen Ski Chalet'de kalın; kayak pisti ön kapının hemen ilerisinde bulunuyor.

Ski Dubai okulunda dünyanın dört bir yanından tecrübeli eğitmenler çalışıyor ve yeni başlayanlara yönelik paketler tüm kıyafetleri ve kayak ekipmanını içeriyor. Yani hemen gidip kendinize

kayak malzemesi almanıza gerek yok. Kayak ceketinizi çıkarıp mayonuzı giyerek yorgunluk atma olanağı da cabası.

Lift sistemi, seviyeler gözetilerek tasarlanmış, ilerledikçe bir üst seviyeye çıkarak heyecanın dozunu artırabiliyorsunuz. Kayağı merak ediyorsunuz, ama dağların eteklerinde olmak sizi tedirgin ediyorsa burada rahat edebilirsiniz: Dağlardasınız, ancak hiçbir doğal tehlikeyle karşı karşıya değilsiniz...

Après-ski, istasyonun ortasındaki chalet'de sıcak çikolatayla sınırlı, ama yemek için bir sürü seçenek var. Burj Al Arab'daki Nathan Outlaw at Al Mahara ([jumeriah.com](http://jumeriah.com)) listenizin üst sıralarında olmalı.

**DETAYLAR** Bir günlük bilet, yetişkinler için 310 (yaklaşık 323 TL), çocuklar için 285 (yaklaşık 297 TL) Birleşik Arap Emirlikleri dirhemi. [skidxb.com](http://skidxb.com)







Kitzbühel'in yamaçları; şirin bir kasaba; Rote Teufel'in eğitmenlerinden ders alın. Karşı sayfada, üstten saat yönünde: Çarpıcı Val Gardena; Dubai'deki yapay kayak merkezinde her seviyeye yönelik ders veriliyor.

## KITZBUHEL AVUSTURYA BİRİNCİ SINIF BİR BAŞLANGIÇ İÇİN

Naçizane yazarımız, ilk dersini üç yaşındayken Kitzbühel'in Rote Teufel (Kırmızı Şeytan) kayak okulunda, Hahnenkamm'ın dibindeki nazik yamaçlarda alacak kadar şanslıydı.

Hiç şüphem yok, ilk öğretmenim beni 16 yıl sonra Streif'ta yarışırken görmüş olsaydı şaşırırdı. Dünyanın en zorlu downhill yarışına, Alp disiplini Dünya Kupası kapsamındaki Streif'a ev sahipliği yapan Kitzbühel'de eğitim, o gün olduğu gibi bugün de çok iyi.

Kitzbühel büyük bir kasaba ve pistlere ulaşmak bile bir aktivite, ama konforlu Rasmushof Hotel'de ([rasmushof.at](http://rasmushof.at)) konaklarsanız yeni başlayanlar için ideal pistler hemen girişin dışında sizi bekliyor. Arazi, pratik yapmaya elverişli ve harika Restaurant Red Bull'un yakınında (0043 5356 62700) yer alıyor.

Yeni öğrenenler, aşağı Rasmusleiten ve Mocking liftlerinin bazılarını ücretsiz kullanabiliyor. Bununla birlikte, işinin ehli eğitmenler sayesinde kısa sürede daha yukarılara gidecek beceriye kavuşabilirsiniz. İlk turunuzun sonunda 1700 metredeki Berggasthof Sonnbühel'in terasında ([sonnbuehel.at](http://sonnbuehel.at)) harika öğle yemeğinin tadını çıkarın. The Mountain Restaurant, eski downhill yarışçısı Ivan Marzola tarafından işletiliyor. Restoranda İtalyan tatları yerel mutfakla buluşuyor. Après-ski seçeneği olarak, bayır aşağı kısa bir yürüyüşün sonunda varılan Londoner Pub'a ([londoner.at](http://londoner.at)) gidebilirsiniz. Geçen yıl 40'ına basan Londoner Pub, aynı zamanda Streif'ta yarışan kayakçıların kutlama mekânı.

**DETAYLAR** Rote Teufel kayak okulunda 10-12 kişilik gruplarda kişi bir günlük yetişkin kursunun ücreti 65 €. [en.rote-teufel.at](http://en.rote-teufel.at)







## Özel Şef Geceleri devam ediyor

İstanbul'un en iyi şeflerinin La Cucina Italiana okurları için hazırladığı özel menüleri servis ettiği **"La Cucina Italiana Özel Şef Geceleri"** etkinliği tüm lezzetiyle devam ediyor. Ocak ayında şehrin en merak edilen restoranlarından biri olan **Mürver**'deyiz. **Executive Chef Yılmaz Öztürk** La Cucina Italiana okurları için hazırladığı **"Mürver'in Kış Sürprizleri"** adlı menüyü sunacak. Mekanın alametifarikası her daim yanan odun ateşinden çıkan klasiklerin yanında kış sezonunda yeni eklenen yemeklerle hep birlikte tatların keşfine çıkacağız.

Şefimiz keyifli anlatımlarıyla gecemizi renklendirirken konukların isimlerine özel basılan menüleri de imzalayacak.



**EKŞİ MAYA EKMEK, TEREYAĞI, ÇAMUR PEYNİRİ**

**KURU CACIK, KÖZ SARIMSAK, SALATALIK TURŞUSU, NANE  
ANTALYA PİYAZI, İSPİR FASULYE, KIRMIZI SOĞAN, TAHİN, YUMURTA  
TOPIK, ÖRDEK ETİ, TARÇINLI SOĞAN, ÇAM FISTIĞI**

**KÜLDE AHTAPOT, ILIK EGE SALATASI**

**BALIK KAVURMA, KÖZDE SEBZE TÜRLÜSÜ, ACILI BAMYA**

**TRAKYA KIVIRCIK, KEMİĞİNDE PIŞMIŞ KUZU, ANTAKYA FİRİK, ACILI HOŞAF, TUZLU YOĞURT**

**ÇİKOLATA, ANTEP BİBERİ VE FISTIĞI BAKLAVA KITIRI, VIŞNE KOMPOSTOSU  
YANIK SÜTLAÇ, YABAN MERSİNİ, TAZE KEKİKLİ KITIR**



**24 Ocak Çarşamba günü 19.30'da** başlayacak bu özel yemekte bizlerle buluşup, lezzet ve keyif dolu bir gece geçirmek isterseniz **ece.akturk@lcuturkiye.com** adresine mail atarak rezervasyon yaptırabilirsiniz. Yemeğimiz 40 kişi ile sınırlı olup, yemeklerle uyumlu içecek eşleşmeli menü fiyatı kişi başı KDV dahil 180 TL'dir.



# 48 SAAT

## CHIANG MAI



## HONG KONG



## SEUL



İlk durak, Tayland'ın **dağlık kuzeyinde** yer alan eski Chiang Mai kenti. Parlıtlı gökdelenleri Tayland'ın **modern yüzünü** temsil ederken çeşitli meyveler, şans getirsin ya da nazardan korusun diye yapılmış takıların satıldığı, yol kenarındaki tapınaklardan tütsü kokularının yükseldiği sokak araları, otantik bir ortam sunuyor. Yerel lezzetleri tatmak için **baharat kokularını**, ruhani bir atmosfer için tapınaklardan yükselen **mantra seslerini** takip edin. **Dünyanın finans başkentlerinden** Hong Kong, Doğu ile Batı'nın heyecan verici buluşmasına ev sahipliği yapıyor. Bir tarafta gökdelenler, diğer tarafta kentin **kolonyal geçmişinin** izleri olan Avrupa tarzı konaklar yer alıyor; tezgâhlarda, seyyar arabalarda **Çin sokak yemekleri** satılıyor. Popülaritesi her geçen yıl artan Seul, büyük bölümü Kore Savaşı'ndan sonra **fütürist eğilimlerle** kurulmuş bir kente göre derin tarihî katmanlara sahip. Budist tapınaklarını ziyaret edin, Dondaemun Design Plaza'da kentin **tasarımla ilişkisine** göz atın. Asya maceranızı Olimpiyat ateşiyle tutuşturmak isterseniz, Seul'a otomobille bir buçuk iki saat uzaklıkta, **Güney Kore'nin Alpleri** olarak anılan Pyeongchang, 9-25 Şubat tarihlerinde **Kış Olimpiyat Oyunları'nı** ağırlayacak.



# CHIANG MAI

Tapınakları ve hareketli gece pazarlarıyla ünlü Tayland'ın ikinci kenti, geleneğin yabancı etkileriyle buluştuğu canlı bir mutfak sahnesine ev sahipliği yapıyor.

**Neden gitmeli?** Eski Lanna Krallığı'nın Bangkok'tan 700 kilometre ötede dağlık kuzeye konumlanmış yedi yüzyıl yaşındaki başkenti, çok eski geleneklerin günümüz konforuyla çarpıştığı bir yer. Tayland'ın ikinci büyük kenti bir gastronomi merkez üssü; süslü tapınakları ve hareketli gece pazarları ise onun büyüleyici kültür ve tarihini yansıtıyor. Kuzeyin Güllü lakaplı kent, kesinlikle keşfedilmeye değer hazinelere sahip.

**Ne yapmalı?** Gezinize, hendekler ve antik surların kalıntılarıyla çevrili 1,5 kilometrekarelik bir bölge olan eski kentin güney girişindeki Chiang Mai Kapısı'ndan başlayın. Talat Pratu pazarı, kendinizi Lanna mutfağının ritüel tatlarına kaptrabileceğiniz yer. Tezgâhların arasında gezinin ve Chiang Mai'nin yüksek etkili yemeklerinde kullanılan bitkilerin ve baharatların kokusunu takip edin. Chiang Mai'nin yukarıdaki köylerde yaşayan Akha insanların otantik mutfağına odaklanan Thai Akha (thaiakha.com) gibi bazı yemek okulları, kentin pazarlarında turlar düzenliyor. Bölgenin mutfağı gibi Budist tapınakları da algı kapılarınızı aralayacak güçte. Tapınakların sayısının 300'ü aşkın olduğu söyleniyor ve geçmişleri kentin kuruluşuna dayanıyor. En yaşlısı Wat Chiang Man. 1296 yılında kurulmuş tapınak, krallığın en uzun hayatta kalan Budda'sına ev sahipliği yapıyor. Ama en kutsalı, mozaik bir yılanı 306 basamak yukarı takip edebileceğiniz (korkmayın, asansör var) Wat Phra That Doi Suthep. Yemyeşil bir yamaca konumlanmış tapınak, kentin harikulade manzaralarını sunuyor ve avluya gizlenmiş dev bir chedi'ye (Buddist anıtı) ev sahipliği yapıyor. Kentte, barlar ve restoranlar günbatımından sonra canlanıyor. Ama en canlı atmosfer, Anusarn Gece Pazarı'nda. Gece geç saatlerde alışveriş yapmak için ideal bu pazarda kabarelere de denk gelebilirsiniz. Chiang Mai'nin transseksüellerinin şovları çok popüler; ön sırada bir koltuk kaparsanız şovun bir parçası olma şansınız var, aklınızda olsun.

**Nerede kalmalı?** Adını, dalları otelin yemyeşil iç avlusuna uzanan 200 yaşındaki ağaçtan alan Tamarind Village (0066 53 418 8969; ta-

marindvillage.com), eski kent surlarının içinde güzel bir konuma sahip. 41 odası ve beş süiti, etnik dokumalarla dekore edilmiş ve çiçek dolu bahçeleri sakın bir ortam sunuyor. Tha Phae Kapısı ile Ping Nehri arasına kurulu Banthai Village'in (0066 53 252 789; banthaiavillage.com) sıcak bir atmosferi var. Parke zeminler ve tasarım mobilyalar, iç mekânlara lüks bir dokunuş katıyor. Rahatlamak için seçenekleriniz arasında açık hava havuzu ve jakuzi bulunuyor. Akyra Manor Chiang Mai (0066 53 216 219; theakya.com), en iyi butik otellerden biri. Rooftop havuzu, kentin yanı sıra kırsal kesim ve sis kaplı tepeleri de içine alan manzarasıyla gündüz ya da gece kokteylinizi yudumlamak için harika bir yer.

**Nerede yemeli?** Burada şefler yerel tatların en iyi versiyonlarını yaratmak için birbiriyle yarışıyor. Khao soi denilen dumanı üstünde tüten hindistancevizi sütlü körlü noodle'ı denemek için Khao Soi Khun Yai (Sri Poom Soi 8) ya da Sparta dekorunun yemekle hiç uyuşmadığı Khao Soi Wulai'ye (Wulai Road) gidin. Yerel et yemekleri ve bol baharatlı sakatatlar için Phae Gate'in karşısındaki Som Chai'ye; daha hafif yemekler için Nimmanhaemin bölgesinde Poy ve Pye kız kardeşlerin işlettikleri, sağlıklı çorbalar, salatalar ve smoothie'ler servis eden Salad Concept'e gidin. Mutfaktaki yaratıcılığıyla trend bir bölgeye dönüşen Nimmanhaemin'de patates kızartması ve Chang birası sunan Bar Fry ile biftek ve ıstiridye dolu yemek arabaları gibi Batı esinleri de görebilirsiniz. Ama en iyi yemeği sokakta bulabilirsiniz: Kızgın kömür ateşinde pişen etlerin, balıkların satıldığı el arabalarına göz atın; jackfruit köri, papaya salatası ve yaygın bir yemek olan ve barbekü etle harika giden kaa nieow (lapa pilav) tadın.

**Son dakikada** Yerel kültürün değişmez parçası geleneksel Thai masajı için mutlaka zaman ayırın. En basit salonlar bile ayak banyosu ve bitki çayı dahil iyi hizmet sunuyor.

**İpucu** Nerede olursa olsun, herkes milli marş çalındığında ayağa kalkıyor ve duruyor Milli marş her sabah 8'de ve akşam 6'da yayınlanıyor.

## Seyahat bilgileri

Para birimi Tayland bahtı. Yerel saati Türkiye'ninkinden dört saat ileride. Umuma mahsus pasaporta sahip olanlar 30 güne kadar vizeden muaf.

### Ulaşım

Chiang Mai'ye Bangkok aktarmalı gidebilirsiniz. Türk Hava Yolları'nın (turkishairlines.com) İstanbul Atatürk Havalimanı'ndan Bangkok'a

direkt uçuşu var. Bangkok'tan Chiang Mai'ye gitmek için yerel havayolu şirketlerini kullanabilirsiniz.

### Kaynaklar

Ülkenin resmi turizm komitesi Amazing Thailand'ın (tourismthailand.org) internet sitesi, Chiang Mai tatilinizi dolu dolu geçirmenizi sağlayacak bilgilerle dolu.

## AYLIK SICAKLIK VE YAĞIŞ ORTALAMALARI

	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Min °C	14	15	18	22	23	24	23	23	23	22	19	15
Max °C	29	33	35	36	34	32	32	31	31	31	30	28
mm	0	0	0	2	5	4	5	7	6	4	2	1







En üstte soldan saat yönünde: Yeni yakalanmış canlı deniz salyangozları; kentin ikonik görüntüsü; hareketli Aberdeen Balık Hali'nde kabuklular; Central'daki kalabalığa kanşın; yerel tatları deneyin; Taoist tapınakları ziyaret edin; tapınakların ilgi çekici detayları; tezgâhtar ürününü geleneksel teraziyle tartıyor; Cheung Chau Harbour'da balıkçılar ağlarını onarıyor.

# HONG KONG

Farklı kültürlerin çarpışarak ortaya göz alıcı bir manzara çıkardığı bu canlı kentte sokak tezgâhları ve Michelin yıldızlı restoranlar, el ele verip bir mutfak şöleni ortaya koyuyor.

**Neden gitmeli?** Nefis dim sum'larla dolu el arabalarından rafine menülerin servis edildiği fiyakalı restoranlara, Hong Kong misafirlerine yemek ziyafetinin en renklerinden birini sunuyor. Kantonlu yeteneklerin yanı sıra burada saygın Batılı şefler de eski usullerle yeni teknikleri bir arada kullanıyor, klasikleri yeniden yorumlayarak Doğu ile Batı'yı harmanlıyor.

**Ne yapmalı?** Geç saatlere kadar uyumaktan biraz feragat edin ve Aberdeen Balık Hali'ni görmek için gündeğumunda yola çıkmaya hazır olun. Her gün sabah 4'te, henüz kent uyurken Aberdeen Balık Hali insanlar, kamyonlar, tekneler ve elbette balıklarla canlanıyor. Aberdeen, Hong Kong'un en büyük ve en uzun süredir düzenlenen balık hali. Buraya giderken ayakkabı yerine parmak arası terlik giymenizi öneririz. Sudan yeni çıkmış balıklar, kabuklular, böceklerle dolu tezgâhlarından geçerek bir kase nefis noodle için Freddy Boy's adlı düz tabanlı tekneye gidin. Kowloon'un derinine inin ve Tin Hau Tapınağı'nda banyan ağaçlarının altında Çin tavlası Xiangqi oynayan Hong Konglu ihtiyarları izleyin. Sonra Yuen Po Street Bird Garden'daki kuş cıvıltılarını dinleyin. Düşüp bayılana kadar alışveriş yapın, sonra şık hipster mekânı PMQ'da (pmq.org.hk) keyfinize bakın. PMQ Soho'nun ortasında, tasarımcılar ve sanatçılar, butikler ve restoranlarla dolu yaratıcı bir merkez. Victoria Harbour'un The Peak'ten görülen dünyaca ünlü manzarası için ayağınıza bu kez doğa yürüyüşü ayakkabısı geçirin. Hong Kong Adası'nda en yüksek noktanın etrafında dolanan Peak Circle Peak, birbirinden güzel manzaralar sunuyor. Aşağıya inince, Pok Fu Lam rezervini gezin. Çin ile İngiltere arasındaki Afyon Savaşları hakkında ders için, Hong Kong Tarih Müzesi'ne (hk.history.museum) uğrayın.

**Nerede kalmalı?** Etkileyici liman manzaralarından dünyanın ilk üç Michelin yıldızlı Çin restoranı Lung King Heen'e, ışıltılı The Four Seasons Hotel Hong Kong (00852 3196 8888; fourseasons.com), lüks bir konaklamadan isteyebileceğiniz her şeye sahip. Güzel Hong Kong Parkı'nın yakınındaki The Upper House'da (00852 2918 1838; up-

perhouse.com) teknolojinin sözü geçiyor. 117 odalı süper smart butik otelde ahşap, taş ve kireçtaşı gibi Asya esinli aksesuarlar çağdaş ama yatıştırıcı bir atmosfer yaratıyor. Gözlerinizle Kowloon ufkunu tararken Hotel Panorama by Rhombus (00852 3550 0388; hotelpanorama.com.hk), uzun üçgen binasıyla dikkatinizi çekmekte zorlanmayacaktır. Tsim Sha Tsui'deki 324 odalı otel, Airport Express'e yakın karakterli bir iş oteli.

**Nerede yemeli?** İki Michelin yıldızlı harika Duddell's (00852 2525 9191; duddells.co), şef Siu Hin-Chi'nin mükemmel karidesli dumpling'lerini, bağımlılık yaratan çıtır çıtır tuzda bekletilmiş tavuğunu denemek için genç bir kalabalığı ağırlıyor. Kanton'un büyükanne yemeklerini, Kin's Kitchen'in (00852 2571 0913; kinskitchen.com.hk), smart yemek salonunda tadabilirsiniz. Tim Ho Wan'ın (00852 2979 5608; timhowan.com) bir dim sum restoranlar zinciri olmasına aldanmayın, North Point şubesinin bir Michelin yıldızı var. Hong Kong mutfağının ışıltısını sadece Asya tatları beslemiyor. Mutfak direktörü Richard Ekkebus'un rehberliğinde The Landmark Mandarin Oriental'ın iki Michelin yıldızlı Amber'inde (00852 2132 0066; amberhongkong.com) şefler nefis lezzetler imal ediyorlar. Avustralyalı şef Shane Osborn, Michelin yıldızlı Londra restoranı Pied à Terre'deki makamından ayrılıp Central'daki lüks bir ofis blokunda rahat yeme-içme mekânı Arcane'i (00852 2728 0178; arcane.hk) açtı. Sebze ağırlıklı menü, yoğun tatlar ve birinci sınıf malzemeye odaklanıyor; yemeklere etkileyici kırmızılar ya da beyazlarla dolu kadehler eşlik ediyor.

**Son dakikada** Carrie Poonki (hongkongfoodies.com) hareketli Sham Shui Po mahallesinde yemek turları düzenliyor. Sanatçılar ve tasarımcıların yoğun olduğu bölge şimdilerde sokak yemekleriyle meşhur. Hop Yik Tai'nin noodle roll'larını mutlaka tadın.

**İpucu** Tarihinden mutfağına, Kowloon'dan yeni bölgelerin hareketli muhitlerine, Hong Kong kültürünün tüm unsurlarını içeren ücretsiz turlar düzenleniyor. Daha sonra kendi başınıza çıkacağınız maceralar için iyi bir temel olabilir.

## Seyahat bilgileri

Para birimi Hong Kong doları. Yerel saati Türkiye'ninkinden beş saat ileride. Üç aya kadar olmak üzere turistik ve iş amaçlı seyahatler için vize istemiyor.

### Ulaşım

Türk Hava Yolları'nın (turkishairlines.com) İstanbul Atatürk

Havalimanı'ndan Hong Kong'a direkt uçuşu var.

### Kaynaklar

Discover Hong Kong (discoverhongkong.com), ülkenin resmi turizm örgütünün sitesi. Ziyaretiniz için ihtiyacınız olacak her türlü bilgiyi sunuyor.

## AYLIK SICAKLIK VE YAĞIŞ ORTALAMALARI

	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Min °C	14	15	17	20	24	26	27	26	26	23	19	15
Max °C	19	19	21	25	29	30	32	31	30	28	24	21
mm	1	2	2	6	6	6	3	3	2	1	1	1







Sol üstten saat yönünde:  
Changdeokkung sarayının  
tavan süslemeleri; şefler  
mutfakta hünelerini sergiliyor;  
geleneksel tatlı yapımı;  
mimari heykel süslemeleri;  
bir restoranın içi; et  
yemekleri; IP Boutique Hotel;  
Changdeokkung sarayı; kent  
silueti; bifttek kaburga; yerel  
hayat kendi hızında akıyor.

# SEUL

Popülaritesi artan Güney Kore başkentinde tarih, tasarım, mutfak üçgeninde mekik dokuyacak, isterseniz Asya maceranızı Olimpiyat ateşiyle hareketlendireceksiniz.

**Neden gitmeli?** Samsung ve Hyundai'nin evi, Güney Kore başkentinin popülaritesi, her geçen yıl biraz daha artıyor. Kent sofistike, tasarım açısından bilinçli ve çokkültürlü kişiliğiyle keşfedilmeyi hak ediyor. Bu kış Seul epey hareketli olacak. Otomobille iki saat uzaklıkta yer alan ve Güney Kore'nin Alpleri diye anılan Pyeongchang, 9-25 Şubat tarihlerinde Kış Olimpiyat Oyunları'na ev sahipliği yapacak.

**Ne yapmalı?** Büyük bölümü Kore Savaşı'ndan sonra, fütürist eğilimlerle kurulmuş bir kente göre Seul, sürpriz bir şekilde derin tarihî katmanlara sahip. Sanatseverler Ulusal Müze (museum.go.kr) ya da Jogyesa tapınağındaki Kore Zen Budizmi merkezinde antik Çin porselenlerine, bronz Buddha heykellerine ve zarif altın taçlara banyılacak. Tarihe meraklıysanız Joseon Hanedanı döneminde (15'inci yüzyıl) inşa edilen beş büyük sarayın en görkemlisi, UNESCO Dünya Mirası listesindeki Changdeokkung'u ziyaret edin. Jungang Pazarı'ndaki Seoul Art Space'te (seoulartspace.or.kr) çağdaş sanatçıları izleyin. Büyük eski Seul Gari da bir sanat merkezi. Öğrenci bölgesi Hongdae'de ise interaktif Trick Eye Museum bulunuyor. Namdaemun pazarında kıyafet, ginseng ve dağcılık malzemeleri bulacaksınız; Dongdaemun bitpazarı gün ağarana kadar açık; Yongsan Elektronik Pazarı'nda elektronik ürünlere göz atın. Seul'un hareketliliği, kalabalığı yorucu olabiliyor. Dingin bir şey için, Chonggyecheon deresi yılan gibi kıvrılarak, huzurlu ve yeşil bahçelerinde yürüyüş yapabileceğiniz sarayların yakınından geçiyor. Etkileyici Jongmyo Tapınağı da epey dinlendirici. Modern bir şeyler görmek isteyenler, Zaha Hadid imzalı neofütürist Dondaemun Design Plaza'ya ya da. Sinsa'da, Garosu-gil bulvarına gidebilir. Kitsch bir deneyim için Banpo Köprüsü'nü akşam renk renk ışıklandırıldığında yakalayın. Sonra Hongdae'deki Su Noraebang'da, karaoke yapan Korelilerin arasına katılın.

**Nerede kalmalı?** Pahalı Gangnam bölgesinde yer alan, Design Hotels üyesi Glad Live'in 210 oda ve süitinde tasarım ve sanat meraklısı misafirlerini ağırlıyor. Otelin 20'nci katında canlı müzik eşliğinde çağdaş sanat ve tasarım sergileri bulabilirsiniz. JW Marriott Dondaemun Square (marriott.com), Dongdaemun'un hemen yanında

yer alıyor ve konforlu bir konaklama sunuyor. Lotte Hotel (lottehotel.com), kent merkezinde kendini şımartmak isteyenleri ağırlarken Banyan Tree (banyantree.com) panoramik manzaralı oda içi rahatlama havuzlarıyla övünüyor. Jangchungdan Parkı'nın yanındaki The Shilla Seoul (shilla.net), tasarımda Doğu ve Batı öğeleri kusursuzca harmanlanmış. Olimpiyat Oyunları'nın yakınında olmak istiyorsanız, alpin tarzı InterContinental Alpensia'da (ihg.com) kalın. Pyeongchang Edelweiss Pension (pyeongchang-edelweissotel.com), Sound of Music filmi anımsatan bir atmosfere sahip. Konaklamak için ayrıca klasik hanok evleri de tutulabiliyor.

**Nerede yemeli?** Manhattan ve Paris'te çalıştıktan sonra Kore'ye dönen top şefler, geleneksel mutfaka yenilikçi dokunuşlar katıyor. Apgujeong'daki Jungsik'te (jungsik.kr) denizkestaneli *bibimbap*'ı deneyin. Kore barbeküsü için, Gangnam'da Byeokje Galbi (00822 2058 3535) organik bifttek servis ediyor. Sokaklardaki tezgâhlara göz atın. Balık, et, sebze, un ve yumurtadan yapılan, mücver benzeri jeon'u ya da alışveriş bölgesi Myeongdong'da popüler olan Kore atıştırmalığı yerli sushi gimbap'ı ıskalamayın. Taze balık için, Noryangjin balık haline uğrayın. Yerelden sıkıldınız mı? Banpo-dong'un Montmartre'i Seorae Village'da fırınlar, kafeler ve Brooklyn The Burger Joint'da (0822 533 7180) kentin en iyi burger'lerini bulacaksınız. Pyeongchang'da Bongpyeong-myeon'daki Buckwheat Street'e gidin ve yerli karabuğday noodle'nın baharatlı (bibimmakguksu) ve çorabayı andıran (mulmakguksu) versiyonlarını, ayrıca karabuğday unundan yapılmış pancake'ler ve jöleleri deneyin. Pyeongchang'daki bir diğer seçenek, Jeonggangwon (jeonggangwon.com) ise yerli tatları hem tadabileceğiniz hem de yapımını öğrenebileceğiniz bir yer.

**Son dakikada** Kentin eski merkezi Insa-dong, turistlerin favorisi. Geleneksel hediye, el işi ve antika alışverişi için harika bir yer. Büyüleyici çay evlerine uğramayı unutmayın. Big Mandu House'da noodle'lar ve sebzelerle masanızda pişen dumpling'leri yiyeceksiniz.

**İpucu** Eğer yalnız seyahat ediyorsanız ZenKimchi'nin (zenkimchi.com) eğlenceli yemek turlarına katılın.

## Seyahat bilgileri

Para birimi Güney Kore wonu. Yerel saati Türkiye'ninkinden altı saat ileride. Üç aya kadar turizm, transfer ve iş seyahati için ziyaretlerde vize istemiyor.

### Ulaşım

Türk Hava Yolları'nın (turkishairlines.com) İstanbul Atatürk

Havalimanı'ndan Seul'a direkt seferi var.

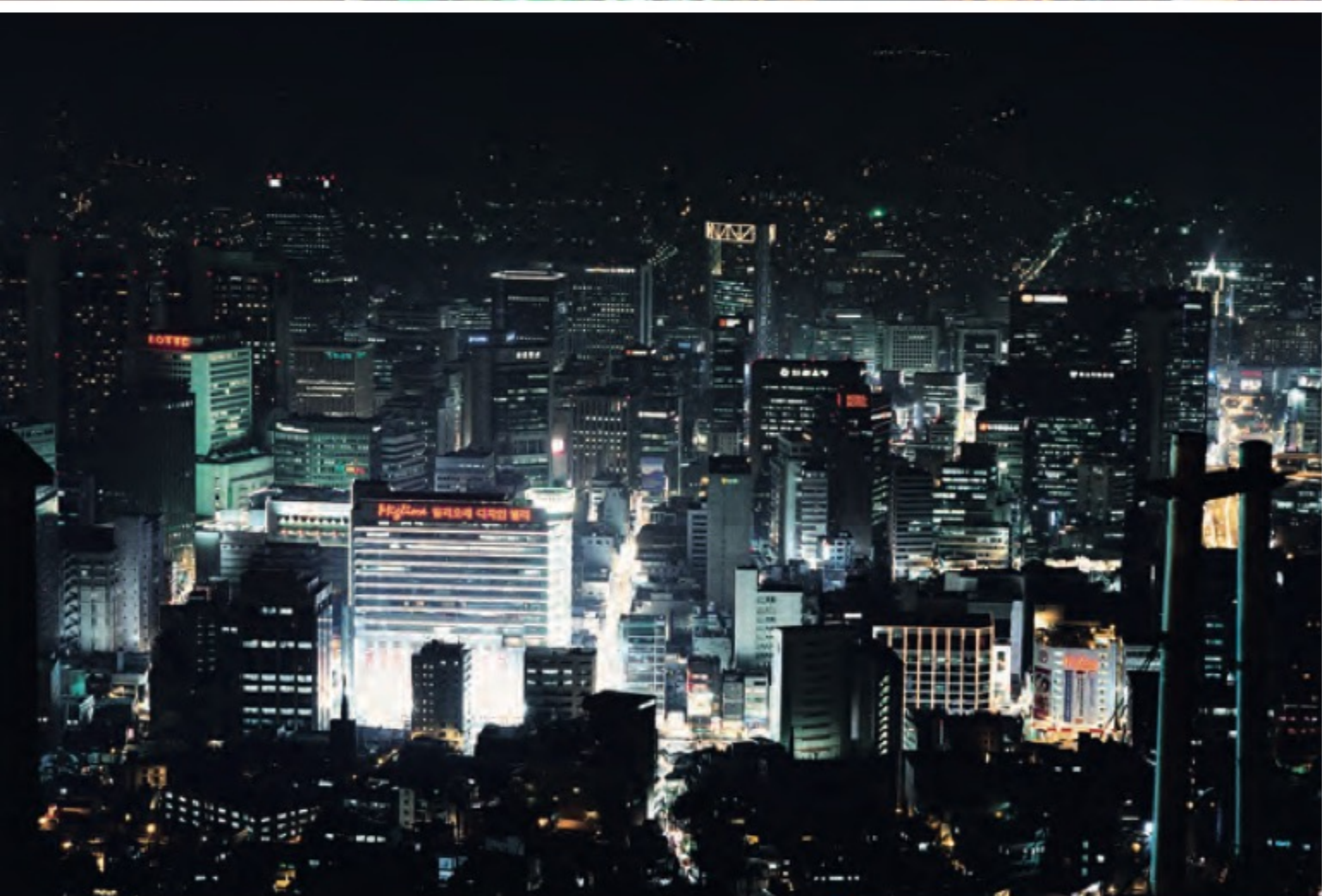
### Kaynaklar

Ülkenin resmi turizm örgütü Visit Seoul (visitseoul.net) Seul tatilinin yanı sıra Pyeongchang'daki Olimpiyat Oyunları'na dair pratik bilgiler de içeriyor.

## AYLIK SICAKLIK VE YAĞIŞ ORTALAMALARI

	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Min °C	-6	-3	1	7	12	17	21	22	17	10	3	-2
Max °C	0	3	9	16	22	26	27	28	25	18	10	3
mm	1	1	1	2	4	4	13	12	6	2	2	1







# TARİF

# DEFTERİ

Yemeklerinizin daha lezzetli ve 'adil' olması için mümkünse sürdürülebilir yöntemlerle üretilmiş yerel malzemeler kullanmayı tercih edin. Serbest gezen tavuk yumurtası kullanın. Tatlı kaşığı 5 ml, çorba kaşığı ise 15 ml'dir.

DÜNYA MUTFAĞI-ÇÖLÜN KIZI  
SAYFA 28-33

## Mrouzia 4 KİŞİLİK

**6 diş sarımsak**  
**1½ çay kaşığı ras el hanout**  
**1½ çay kaşığı toz zencefil**  
**bir tutam safran**  
**600 g kuzu gerdan, geniş**  
**parçalar halinde kesilmiş**  
**2 çorba kaşığı tereyağı**  
**1 adet soğan, iyice doğranmış**  
**500 ml et suyu**  
**1½ çay kaşığı toz tarçın**  
**35 g kuru üzüm**  
**2 çorba kaşığı bal**  
**20 g badem, suda bekletilmiş ve**  
**kabukları alınmış**

Ras el Hanout, tıpkı Hindistan'ın 'garam masala'sı gibi farklı baharatların karışımıyla hazırlanan, Fas usulü geleneksel bir baharat. Yerine toz acı biber, kişniş, zencefil ve safran karışımı kullanabilir, sadece kişnişle basitçe lezzet katabilirsiniz.

Sarımsak, ras el hanout, zencefil ve safranı geniş bir kaba alın. Tuzla tatlandırın ve 3-4 çorba kaşığı su ekleyerek macun kıvamına getirin. Kuzu etlerini içine atın. Etlerin üzerini macunla kaplayın, iyice karıştırın. Üzerini kapatarak marine için buzdolabında bir gece bekletin.

Eti buzdolabından çıkarın. Oda sıcaklığına getirin. Tereyağını küçük ve derin bir tavada orta ateşte eritin. Soğanları ekleyin ve devamlı karıştırarak 8-10 dakika karamelize edin. Kuzuları ilave edin. Tavanın kenarlarına çok az su dökün ve yayılan baharatların lezzetini de yemeğe katın. Üzerine et suyu ve tarçın ilave ederek iyice karıştırın. Kaynamaya başladığında kapağını kapatın ve altını kısın. 1½-2 saat kadar bu şekilde pişirin. Kapağı açın ve ocağı orta ateşe yükseltin. Kuru üzümleri ve balı ekleyin. Aralıklarla yavaşça karıştırarak, 20-25 dakika kadar bu şekilde pişirin. Kıvam alınca mrouzia'yı tabağa alın. Üzerine hafif kavurduğunuz bademleri serpin.

## Marakeş usulü kuzu tajin 2 KİŞİLİK

**2 çay kaşığı tane kimyon**  
**4 adet limon turşusu**  
**6 diş sarımsak**  
**bir avuç taze kişniş**  
**bir avuç maydanoz**  
**bir tutam safran**  
**1 çay kaşığı ras el hanout**  
**25 g tereyağı**  
**3 çorba kaşığı zeytinyağı**  
**2 adet kuzu incik (bir parça için yaklaşık 400 g)**

Servis için  
**yeşil zeytin, tuzla ve sarımsakla hafif kavurulmuş**  
**Fas ekmeği ya da tercih ettiğiniz ekmek, bazlama, ekmek kırı**  
**kimyon tuzu**  
**nane çayı**

Fırını önceden 250 dereceye ısıtın. Tane kimyonu kuru bir tavada kısık ateşte hafifçe kavurun. Soğuyunca ezerek toz hale getirin. Limon, sarımsak, kişniş, maydanoz, safran, ras el hanout, tereyağı, yağ ve 350 ml suyu fırına girebilen geniş bir güveç kabında



karıştırın. Toz kimyonu ekleyin. Tekrar karıştırdıktan sonra kuzu incikleri içine iyice batırın. Üzerini pişirme kağıdıyla kapayın ve kapağı sıkıca kapayın ve etin yumuşayarak iyi pişmesini sağlayın. Güveci fırına verin. Fırının sıcaklığını 170 dereceye indirin. 5 saat kadar bu şekilde pişirin. Etiniz çatal yardımıyla hemen kemikten sıyrılacak kadar yumuşayınca fırından alın. Ocaktan alın. Kapağını kapayın. 10 dakika dinlendirin. İçindeki her şeyi sıcak servis tabaklarına bölün. İçindeki taze otları çıkarın. Yeşil zeytinler, ekmek, kimyon tuzu ve nane çayı ile servis edin.

## D'jaj M'hamer 4-6 KİŞİLİK

**1 x 1.5 kg serbest gezen tavuk, sırt kemiği çıkarılarak ortadan ikiye ayrılmış ve açılmış, ızgara için hazır**  
**2 çorba kaşığı zeytinyağı**  
**2 adet kırmızı soğan, iyice kıyılmış**  
**200 g tavuk ciğeri, doğranmış**  
**180 g yeşil zeytin, çekirdekleri çıkarılmış**  
**2 adet limon turşusu, doğranmış**  
**30 g tereyağı**

Marine için  
**2 çay kaşığı kimyon**  
**1 çay kaşığı tane karabiber**  
**2 çay kaşığı kırmızı toz biber**



**1½ çay kaşığı toz zerdeçal**  
**2 çay kaşığı toz zencefil**  
**1 çay kaşığı toz tarçın**  
**bir tutam safran**  
**1 adet limonun suyu ve kabuklarının rendesi**  
**8 diş sarımsak, kabaca doğranmış**  
**bir avuç taze kişniş, kabaca doğranmış**  
**bir avuç maydanoz, kabaca doğranmış**  
**4 çorba kaşığı zeytinyağı**

Servis için  
**bir avuç maydanoz, iyice doğranmış**  
**limon dilimi**  
**yeşil salata**  
**cips**

Bütün marine malzemelerini bir öğütücü içine atın. Tuzla tatlandırıp iyice çekin ve macun kıvamına getirin. Tavuğun bacaklarına birkaç kesik atın. Marine karışımıyla her yerini ovun ve kaplayın. Deri altına da sürün. Bir gece üzerini kapayarak marine edin. Sığ ve geniş bir tencereye yağı dökün ve orta ateşte ısıtın. Soğanları ekleyin ve devamlı karıştırarak 5-6 dakika pişirin. Tavuk ciğerleri, zeytin ve limon turşusunu ekleyin. Karıştırarak 30 saniye pişirdikten sonra tavuğu göğüs kısmı alta gelecek şekilde tencereye koyun. Yaklaşık 650 ml su koyarak üzerini kaplayın. Kaynamaya başlayınca altını kısın ve kapağını kapayın. 1½





saat kadar bu şekilde pişirin. Tencere kapağı kapanmazsa üzerine ağırlık bırakmayı deneyebilirsiniz. Izgarayı ısıtın. Tavuğu tencereden alın, izgara tepsisine koyun. Tereyağını üzerine gezdirerek yedirin. 10 dakika izgarada pişirin. Izgaradan alın. Sıcak bir servis tabağına aktarın. Üzerini kapayarak 10 dakika dinlendirin. Bu sırada tenceredeki tavuk sosunu orta ateşte yeniden kaynatın. 15-20 dakika karıştırarak çekirin. Kaşıkla kıvam alan sosun bir kısmını tavuğun üzerine dökün. Geride kalanını bir kaseye dökün. Üzerine maydanoz gezdirin. Limon dilimi, cips ve yeşil salatayla birlikte servis edin.

#### **M'hamer royal kuzu** 4 KİŞİLİK

**3 çorba kaşığı tereyağı**  
**2 çorba kaşığı zeytinyağı**  
**2 adet soğan, kabaca doğranmış**  
**6 diş sarımsak, kabaca doğranmış**  
**750 g kemiksiz kuzu omuz, 7-10 cm'lik parçalara kesilmiş**  
**2 çay kaşığı kırmızı toz biber, bir tutam ekstra**  
**1 çay kaşığı toz zencefil**  
**1¼ çay kaşığı toz zerdeçal**  
**bir tutam safran**  
**1 litre et suyu**  
**50 g badem, suda bekletilmiş ve kabukları alınmış**

2 çorba kaşığı tereyağını geniş bir tavaya alın ve orta ateşte ısıtın. Soğanları ekleyin, devamlı karıştırarak 8-10 dakika soteleyin. Sarımsakları ekleyin, 10 saniye kadar iyice karıştırın. Kuzu parçalarını tavaya alın. 2 çay kaşığı kırmızı toz biber, zencefil, zerdeçal, safran, et suyu ve tuz karabiberi ilave edin. Hepsini iyice karıştırın. Kaynamaya başladığında altını kısın, kapağını kapayın. 2-2½ saat kadar pişirin. Etiniz çatala değdiğinde dağılacak kadar yumuşak pişmiş olmalı. Eti sıcak bir servis tabağına alın. Üzerini kapayarak dinlendirin. Sosunu tekrar ısıtın, kaynamaya başladığında orta ateşe alın. 20-25 dakika pişirerek çekirin. Bu sırada küçük bir tavaya orta ateşte bademleri atın. 8-10 dakika kadar tavayı hafif sallayarak kavurun. Tavayı ocaktan alın ve kalan tereyağını koyun. Eriyince toz biber ve tuz ilave edin. Birlikte tavada karıştırın ve hemen küçük bir tabağa alıp dinlendirin. Kuzuyu tencereye alın ve çektiğiniz sosun üzerine dökün. Servis tabağına alarak yanında kavrulmuş bademlerle sıcak servis edin.

#### **Harissa havuç** 4 KİŞİLİK

**500 g havuç, 1 cm'lik dilimler halinde kesilmiş**  
**1 diş sarımsak**  
**1¼ çay kaşığı toz kimyon**  
**1½ çay kaşığı kırmızı toz biber**  
**2 çay kaşığı harissa ya da acı biber salçası**  
**1 çorba kaşığı kırmızı şarap sirkesi**  
**2 çorba kaşığı zeytinyağı**  
**bir avuç taze kişniş, iyice doğranmış**

Harissa Tunus ve Fas usulü bir acı biber sosu. Yerine Acı biber salçası kullanabilir, harissa yapmak için şili biberini zeytinyağı, sarımsak, kişniş ve kimyonla karıştırabilirsiniz. Havuçları geniş bir tencerede kaynayan suya koyun. 7-8 dakika kadar pişirin. Süzün. Bu sırada sarımsakların kabuklarını soyun, ezerek macun haline getirin. İçine kimyon, toz biber, harissa, şarap sirkesi ve yağ katın. Tuz karabiberle tatlandırarak karıştırın. Havuçları hazırladığınız karşıma bulayın. Birkaç dakikada bir karıştırmaya devam edin. Havuçların aromayı iyice emdiğinden emin olun. Oda sıcaklığına geldiğinde kişnişle süsleyin ve servis edin.

#### **Köy biberli salata** 4 KİŞİLİK

**6 adet tatlı yeşil biber (kırmızı biber de kullanabilirsiniz)**  
**4 çorba kaşığı zeytinyağı**  
**4 diş sarımsak, kabaca doğranmış**  
**1 adet şili biber, iyice doğranmış**  
**2 çay kaşığı kırmızı toz biber**

Biberleri ocakta 6-8 dakika kadar közleyin. Yumuşadıklarında derin olmayan bir tencereye alın. Üzerini kapatın ve beş dakika dinlendirin. Kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkarın.



Geniş bir tavada yağı yüksek ateşte ısıtın. Sarımsak ve şili biber ekleyin. Birkaç dakika soteleyin. Biberleri, toz biber ve bir tutam tuzu ilave ettikten sonra tavayı sallayarak sotelemeye devam edin. Hızlıca servis edin.



#### **Berber frittata** 4 KİŞİLİK

**2 çorba kaşığı tereyağı**  
**1 çorba kaşığı zeytinyağı**  
**1 adet soğan, iyice doğranmış**  
**1 adet kırmızı biber, çekirdekleri çıkarılmış**  
**4 diş sarımsak, ince dilimlenmiş**  
**2 adet domates, iyice doğranmış**  
**2 çorba kaşığı domates püresi**  
**100 g siyah zeytin, çekirdekleri çıkarılmış, kabaca doğranmış**  
**1 çay kaşığı kırmızı toz biber**  
**1½ çay kaşığı toz tarçın**  
**2 çay kaşığı toz kimyon, bir tutam ekstra yumurta için**  
**1 çay kaşığı toz zencefil**  
**6 adet yumurta**  
**50 g cheddar peynir, rendelenmiş**  
**bir avuç taze kişniş**

Fırını 220 dereceye ısıtın. Tereyağını ve zeytinyağını fırına girebilen geniş bir tavada, orta ateşte ısıtın. Soğan ve biberleri doğrayın ve devamlı karıştırarak 5 dakika pişirin. Sarımsakları ekleyin ve bir 5 dakika daha pişirin. Domates, domates püresi, zeytin ve baharatları ilave edin. Tuz ve 1 çay kaşığı karabiberle tatlandırın. 100 ml su ekleyin. Karıştırarak 5-6 dakika pişirin ve kalınlaştırın. Tava çok kurursa biraz su ekleyebilirsiniz. Kişniş ekleyip iyice karıştırın. Yumurtaları bir kaseye kırın. Tuz ve bir tutam kimyonla tatlandırın. Biberlerin üzerine dökün, hafif karıştırın biraz da tavayı sallayın. Yumurtalar sebzeleri kaplasın. 3-4 dakika pişirin. Peynirleri üzerlerine gezdirin. Fırına atarak 5-6 dakika peynir hafif eriyip renk alana kadar pişirin. Fırından alın ve dinlendirin.

Bir servis tahtasına spatula yardımıyla alın, üzerini kişnişle süsleyerek servis edin.



#### **Tezgâh usulü noodle ve dana yanak** 4 KİŞİLİK

**2 x 500 g dana yanağı**  
**250 g pirinç noodle**  
**20 g tereyağı**  
**2 çay kaşığı toz kimyon, bir tutam ekstra**  
**2 çay kaşığı kırmızı toz biber, bir miktar ekstra**  
**bir avuç maydanoz, iyice doğranmış**

#### **buharlı pişirici**

Buharlı pişiriciyi orta ateşe koyun. 4 saat pişmeye yetecek kadar su ilave edin. (Yetmediğinde su ısıtarak ilave edebilirsiniz.) Dana yanaklarını buharlı pişiriciye koyun. Üzerini önce streç filmle kapayın. Sonra kapağını kapayın. Kaynamaya başladığında altını kısın, 3½ - 4 saat kadar pişirin. Et çatalınızda dağılacak kadar yumuşak pişmiş olmalı. Bir kenara alarak üzeri kapalı bir şekilde dinlendirin. Noodle'ı buharlı pişiriciye alın. Gerekliyse daha çok su ekleyin. 8-10 dakika yumuşayana kadar pişirin. Süzün ve bir kaseye alın. Tereyağı, tuz karabiber ekleyerek karıştırın. Servis için noodle'ı bir servis tabağına ya da kasesine alın. Dana yanaklardan ekstra yağlı kısımları alın. Kimyon, toz biber ve tuzla tatlandırın. Kaseye noodle'ın yanına alın. Biraz daha kimyon ve toz biber serpin, maydanozla süsleyerek hemen servis edin.





## BİR ZANZİBAR RÜYASI

Dünyaya bir Constance oteli daha geliyor. 2018'in ilk gününde Zanzibar'ın Pemba adasında açılacak Constance Aiyana, adanın bakir coğrafyasında 30 villasıyla konuklarına unutulmaz deneyimler sunmaya hazırlanıyor. Büyük spa alanı, zamanın durduğu plajıyla konuklarının huzuruna huzur katacak Constance Aiyana, Constance otellerinin Hint Okyanusu'ndaki varlığını güçlü bir kozla artırıyor. [constancehotels.com](http://constancehotels.com)



## SÖMESTİRDE KAYAK KEYFİ

Çocuklarınızla birlikte muhteşem bir kar tatiline hazır mısınız? Polat Erzurum Resort Hotel sömestir tatilini Türkiye'nin en güzel ve doğal kayak merkezlerinden biri olan Palandöken'de geçirmek isteyen aileler için çok özel bir paket hazırladı. Kış tatilini, 20 Ocak-3 Şubat tarihleri arasında geçerli Kar Tanesi paketinden faydalanabilir. Paket kapsamında tam pansiyon kişi başı gecelik fiyat sadece 600 TL'den başlıyor. Otel, tek 0-6 yaş arası çocuğu ücretsiz kabul ederken ikinci çocuk ve 7-12 yaş arası için yüzde 50 indirim uyguluyor. [polaterzurumresorthotel.com](http://polaterzurumresorthotel.com)

## BEKLENTİLERİN ÖTESİNDE

Tazeliğini koruyan tatlar ve sofistike sunumlarla ulaşılması zor bir deneyime hazır mısınız? Hilton İstanbul Kozyatağı içindeki Atrium Lounge & Bar'ın yeni gurme menüsü sizi bekliyor. Fırınlanmış rezene ve kurutulmuş narenciye içeren siyah-beyaz kinoa, taze baharatlı nohut köftesi ile servis edilen kızarmış kaya levreği, pancar ve poşe bildircin yumurtası ile aynı tabakta buluşan karides gibi başlangıç ve ana yemekler, misafirlere beklentilerin üzerinde bir deneyim yaşatmak için tasarlandı. [hilton.com.tr](http://hilton.com.tr)



## SEKTÖRLE BÜYÜK BULUŞMA

Özyeğin Üniversitesi'nin sektörlerle iç içe eğitim anlayışı çerçevesinde her yıl düzenlediği Sektör ile Buluşma etkinliği, otelcilik ve yiyecek içecek endüstrisinden elliden fazla öncü işletmenin katılımıyla 7 Aralık'ta Çekmeköy Kampüsü'nde gerçekleşti. İşletmelerin İK ve diğer departman yöneticileriyle bir araya gelen Otel Yöneticiliği ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencileri, pek çok staj ve iş imkânı yakaladı. Üniversitenin öğrencilerine profesyonel hayatta gerekli olan tüm bilgi ve becerileri kazandıracak bir yapıya sahip olan Mükemmellik Merkezi, eğitim materyalleri ve teknikleriyle göz doldurdu. [ozyegin.edu.tr](http://ozyegin.edu.tr)





## GÖKYÜZÜNDE YILDIZLI SEFERLER

Yolcularına sunduğu kaliteli ürün ve hizmet anlayışıyla dikkatleri üzerine çeken Atlasglobal, 1989'dan bu yana havacılık sektörüne yönelik araştırma ve değerlendirmeleriyle saygı gören İngiltere merkezli bağımsız denetleme kurumu Skytrax'ın verdiği 4 Yıldızlı Havayolu ödülüne layık görüldü. Dünyanın en iyi havayolu şirketlerinden biri olma hedefiyle yatırımlarına devam eden Atlasglobal, Skytrax'tan online rezervasyon kolaylığı, koltuk konfigürasyonu, uçak içi ikramları ve ürünleri, servis sistemi gibi pek çok konu başlığında tam not aldı. [atlasglobe.com](http://atlasglobe.com)



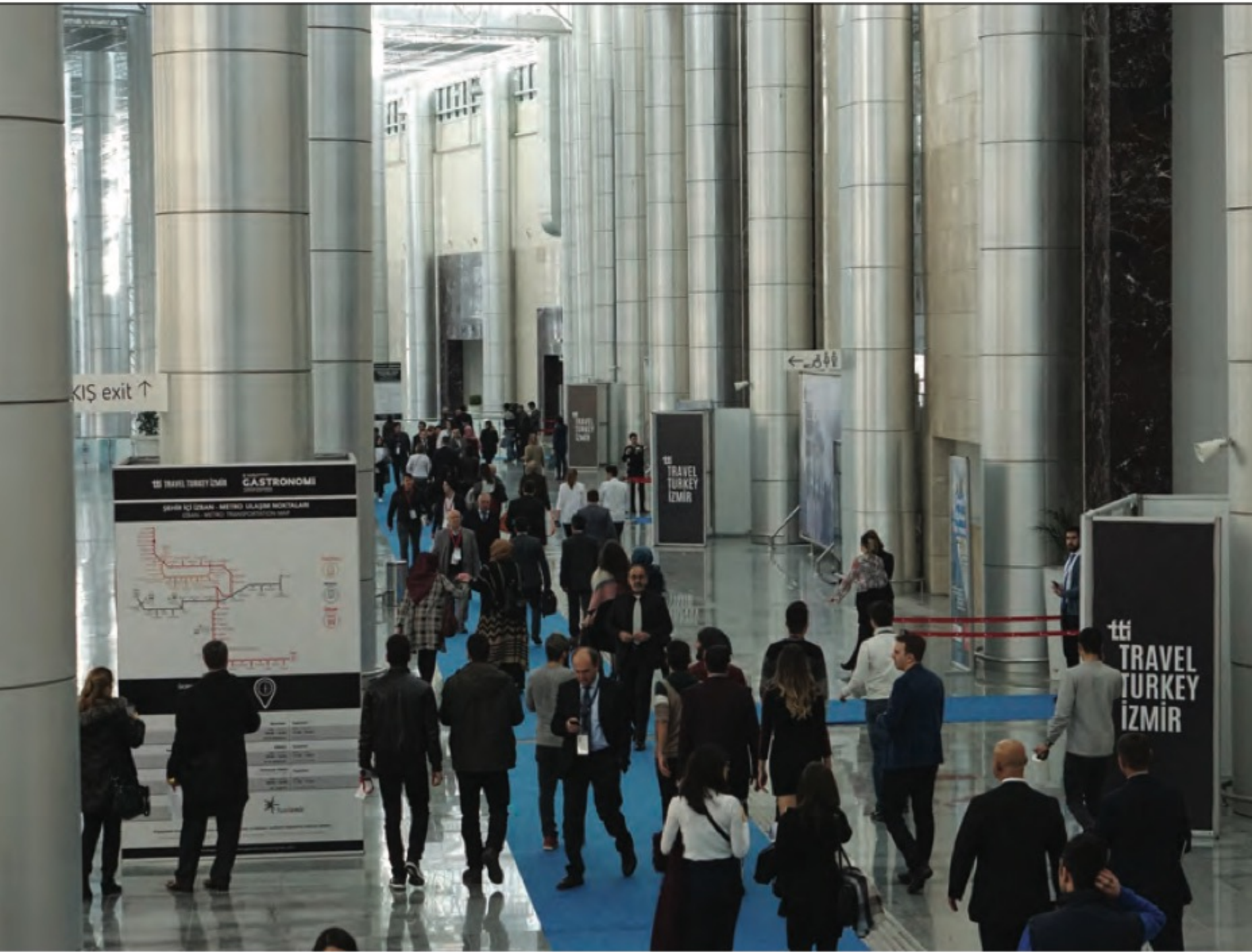
## ATAŞEHİR'DE YENİ IŞILTI

Renkli ve dinamik otel markası Park Inn by Radisson, Türkiye'deki altıncı otelini İstanbul'un giderek ışıltısı artan semti Ataşehir'de açtı. Park Inn by Radisson, İstanbul Ataşehir'in 127 modern odası misafirlerin konforu düşünülerek ferah bir tarzda tasarlandı. Tüm odalarda, klima kontrol paneli, değiştirilebilir aydınlatma sistemi ve ücretsiz yüksek hızda internet bağlantısı bulunuyor. Otelin hızlı check-in ve check-out servisi ile fitness merkezi sık seyahat eden misafirlerin temel ihtiyaçlarını karşılıyor. [parkinn.com/hotel-istanbul-atasehir](http://parkinn.com/hotel-istanbul-atasehir)



## MUTFAKTA DEVRİM

Mutfak deneyiminiz asla eskisi gibi olmayacak. Samsung, premium ankastre serisi Chef Collection ile profesyonel pişirme deneyimini evlere taşıyor. Fırın, ocak, davlumbaz ve bulaşık makinesinden oluşan yeni seride yer alan fırın gurme buhar teknolojisi, ocak sanal alev teknolojisi, bulaşık makinesi ise waterwall su duvarı teknolojisi gibi çağın teknolojilerini sunuyor. Sensörlü davlumbaz ise tek bir el hareketiyle çalışıyor. Nesnelerin İnterneti (IoT) teknolojisine sahip Samsung Chef Collection serisi akıllı telefonlar üzerinden uzaktan kontrol edilebiliyor. [samsung.com.tr](http://samsung.com.tr)



## İZMİR'DE TURİZM ZİRVESİ

Dünya ve ülke turizminin İzmir'deki buluşması 11. Travel Turkey İzmir Turizm Fuarı ve Kongresi, fuarizmir'de 7-10 Aralık tarihleri arasında gerçekleşti. Fuarda iç turizmi canlandırmak amacıyla yerli turiste avantajlı ödeme olanakları sunmayı hedefleyen erken rezervasyon kampanyasının tanıtım faaliyetleri, "Tatil Herkesin Hakkı" ve "Yerinizi Şimdiden Ayırtın" sloganları ile tanıtıldı. Fuarın partner ili Nevşehir olurken, partner ülke seçilen Ukrayna da hem fuar katılımcılarına kendini tanıtmak hem de Türk turistleri ülkelerine çekmek amacıyla çeşitli etkinlikler gerçekleştirdi. [travelturkeyexpo.com](http://travelturkeyexpo.com)

## ARINMAK İÇİN OKUYUN

Holistik sağlık konusunu enine boyuna düşünenlerdenseniz kulak verin. The LifeCo'nun kurucusu Ersin Pamuksüzer ve Selda Terek Bilecen'in birlikte kaleme aldığı ve bütünsel bir sağlık anlayışını ele alan *Son Toksine Kadar Kendine İyi Bak*, maruz kaldığımız bedensel, zihinsel ve duygusal kirlilikten arınmanın yollarını anlatıyor. Hastalığa sürükleyen toksinlere karşı "önlem al, toksinlerinden kurtul!" mesajını veren kitap, gerçek yaşam öykülerine de yer veriyor. Destek Yayınları, 30 TL.





# Bir **bilene**sorduk

İngiltere'nin ilk crowdfunded, yani kitlesel fonlama sistemiyle kurulan restoran zincirinin ünlü şefi ve kurucusu **Gary Usher**, en sevdiği mutfak malzemelerini ve onu nelerin motive ettiğini anlattı.

Söyleşi: Imogen Lepere Fotoğraflar: Gary Latham, Ben Anders, Toby Keane, John Carey



Üstte soldan saat yönünde: Soho'daki Hoppers; Gary Usher; Chez Bruce'da peynir tabağı; Korsika otlu peyniri fleur de maquis; Hoppers'ta Sri Lanka tabağı; Angela Hartnett; Hawksmoor'da salata sunumu; Usher'in sıklıkla kullandığı sumak ve diğer Kuzey Afrika baharatları; Hispi'de biftek sunumu.

**Çocukluğunuzda da yemek sizin için önemli miydi?** Annem birinci sınıf bir aşçıydı. Büyükbabamın Hertfordshire'da üç fırını vardı. Babam da okulu bitirmeden aynılıp onun yanında çalışmaya başlamıştı. Hatta doğduğum ev bu fırınlardan birinin üzerindeydi. Ekmek hayatımda her zaman çok önemli bir yer tuttu. Bugün her restoranım, farklı bir ekmek türü üzerinde uzman.

**Sosyal medyanın kariyerinizde nasıl bir etkisi oldu?** Sticky Walnut'ın ardından ikinci restoranımı açmak için krediye başvurmuştum ama başvurum reddedildi. Ben de Kickstarter aracılığıyla 100 bin sterlin topladım ve Burnt Truffle'i açtım. Ardından 200 bin sterlin daha kitlesel fonlamayla toplamayı başardım ve bu parayla da üçüncü restoranım Wreckfish'i açtım. 50 sterline herhangi bir restoranımda iki kişilik yemek için kupon verdik. Aslında internet üzerinden pek çok negatif yorum da aldım. Çoğu bu durumu hazmedemeyen bazı şeflerden geldi. Ama bu eleştirileri kestirip attım ve yoluma devam ettim. Eğer iyi bir iş çıkarmıyor olsaydım, bu tacizlere maruz kalmazdım diye düşündüm.

**Servis bittikten sonra yemek yemeğe nereye gidersiniz?** En çok Hawksmoor'un Manchester şubesine gidiyoruz. Orada en son kimchi ve küflü peynirli bir burger yedim ve kendimden geçtim. Liverpool'daki Maray da küçük ama çok hoş bir yer. Kuzey Afrika baharatlarıyla tatlandırılmış pek çok vejetaryen yemek seçeneği sunuyorlar. Liverpool'daki The Merchant hareketli bir bar; içeceklerle birlikte gurme pizza dilimleri sunuyorlar. Feta peynirli ve ağır ateşte pişmiş kuzulu ya da kızarmış biberiye ve enginarlı pizza dilimlerini özellikle denemelisiniz.

**Sizi en çok etkileyen şefler kimler?** Chez Bruce'da iki yıl boyunca Matt Christmas'ın altında çalıştım. Bana bir yemeğe müşterinin gözünden bakmayı o öğretti. Ondan öğrendiklerimi bugün hâlâ kullanıyorum. Mesela malzemelerin buzdolabından çıkardıktan sonra pişirmeye başlamadan önce oda sıcaklığına gelmelerini beklemeyi ondan öğrendim. Bana hiç insafı davranmazdı. Çünkü beni önemserdi ve her şeyin doğru olmasını isterdi. Angela Hartnett'in olağanüstü bir insan olduğunu düşünüyorum. York ve Albany Hotel'de birlikte çalıştığımız günlerden beri üzerimde büyük etkisi vardır. Sticky Walnut'ta ilk menümü hazırlarken bana çok yardım etti.

**Son zamanlarda yediğiniz en iyi restoranlar hangileri?** Bir arkadaşım beni Soho'daki Hoppers'a götürdü. Burada tattığım yemeklerdeki rayihaların yoğunluğuna çok şaşırdım. Soho'da Andrew Edmunds'u da çok beğeniyorum. Çok özel bir atmosferi var. İyi restoranların sadece iyi yemek sunmadığının en iyi örneği. Manchester'daki The French'te Adam Reid ise mükemmel bir tadım menüsü sunuyor.

**En sevdiğiniz uluslararası malzemeler neler?** Katalonya'da yetişen yeşil gerdal tipi dolgun ve tuzlu zeytinler, taze focaccia'ya mükemmel uyuyor. Yeni açtığım bistro Hispi'de Kuzey Afrika'dan getirttiğimiz sumağı kızarmış karnabahara serpiyorum. Ona hafif buruk, limoni bir tat veriyor. Korsika'dan getirttiğim fleur de maquis peynirlerini de çok seviyorum. Bu peynirin dışı biberiye ve dağ kekiğiyle kaplı; tadı ise tatlı ve fındıksı.

**Sizi ne motive eder?** Okulda çok başarısızdım; hiçbir seviye belirleme sınavında başarılı olamadım. Erkek ve kız kardeşlerimin ikisi de üniversiteye gitti ve annemle babamı çok gururlandırdılar. Sanırım ben sadece kendime göre doğruyu yapmak istedim. Evet, para kazanmak tabii ki güzel, ama sanırım beni asıl motive eden insanlardan saygı görmek.





*ütfen!*

Konforunuz için tüm ayrıntıların düşünüldüğü  
“primeclass” Lounge ortamında, lütfen arkanıza yaslanın  
ve ücretsiz wi-fi’nin keyfini çıkarın.

- Rahat ve konforlu atmosfer
- 7/24 açık büfemizde dünya lezzetleri
- Ücretsiz wi-fi
- Business-corner
- Aylık ve haftalık dergiler/gazeteler ve çok daha fazlası “primeclass” Lounge’da sizi bekliyor.

İSTANBUL Atatürk Havalimanı İç ve Dış Hatlar “primeclass” Lounge  
ANKARA Esenboğa Havalimanı İç Hatlar “primeclass” Lounge  
İZMİR Adnan Menderes Havalimanı İç ve Dış Hatlar “primeclass” Lounge  
Milas BODRUM Havalimanı İç Hatlar “primeclass” Lounge  
İSTANBUL İDO Yenikapı TEB “primeclass” Lounge

  
**primeclass**  
*lounge*

[www.primeclass.com.tr](http://www.primeclass.com.tr)



444 25 75



EN YÜKSEKTE OLMA  
İSTEĞİ.

